



# CHARDONNAY FIANO

PUGLIA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA  
BIANCO



#### VIGNETI DI PROVENIENZA

Areale della regione Puglia.

#### UVE DI PROVENIENZA

Chardonnay e Fiano.

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a guyot.

#### SUOLO

Media Impasto di buona tessitura, sabbioso e calcareo.

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice delle uve a bassa temperatura in ambiente controllato, vinificazione in bianco con fermentazione a basse temperature fino alla fine della stessa, e successivo affinamento in acciaio.

#### ANALISI SENSORIALE

Giallo paglierino luminoso. Olfattivamente intenso con sentori di frutta bianca come mela, pera e melone verde, poi fiori bianchi ed erbe aromatiche. Bocca morbida, sapida e persistente.

#### TITOLO ALCOLEMICO

12,5%.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8° C.

#### ABBINAMENTI

Ottimo aperitivo, o su antipasti di mare, risotti alle verdure e merluzzo al vapore.