



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% - 13%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8° C.

ABBINAMENTI

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