

CHARDONNAY TERRE AQUILANE IGP



Classificazione: Chardonnay Terre Aquilane IGP

Zona di Produzione:

località Goriano Valli a Tione degli Abruzzi (AQ) ad una altitudine compresa tra i 652 e i 676 metri sul livello del mare.

Uve: 100% Chardonnay

Sistema di Allevamento: Guyot

Densità Di Impianto: 4000 ceppi per ettaro

Vinificazione: pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato. Fermentato e affinato in barrique per sei mesi.

Note di Degustazione:

Colore: Giallo paglierino carico, con riflessi dorati.

Esame olfattivo: Intenso e complesso. Floreale di fiori gialli: ginestra, tarassaco e ranuncolo. Frutta gialla matura. Bacche di vaniglia e leggeri ricordi speziati.

Esame gustativo: Intenso e di corpo con buona acidità e sapidità.

Gradazione Alcolica: 14% Vol.

Temperatura di Servizio: 8° -10° C.

Abbinamenti: Primi piatti e secondi di pesce, carni bianche, formaggi a pasta morbida, insaccati con brevi stagionature come bresaola, prosciutto cotto.