



CHARDONNAY

Puglia

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

DESCRIZIONE

Un vitigno che fonde le caratteristiche francesi con il clima mediterraneo del sud Italia, dove il gioco delle scelte vendemmiali dell'enologo insieme alle moderne tecniche di vinificazione ne esaltano il frutto.

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta e fatta macerare sulla bucce per 6 ore. Il prodotto viene poi separato dalle bucce, decantato e inoculato con lieviti selezionati per avviare la fermentazione, che si protrae per 10-12 giorni alla temperatura costante di 16 °C. Il vino viene quindi pulito e stoccato in serbatoi di acciaio fino all'imbottigliamento.

NOTE DELL'ENOLOGO

Questo vino bianco, presenta intense note di frutta tropicale (come banana e ananas) e pasta di mandorle; sapore intenso, morbido e avvolgente.

ABBINAMENTO

Da servire con portate di formaggio e uova, asparagi, pesce, frutti di mare, carni bianche e primi piatti. Da servire a 10-12 °C.

CAPITOLI

I grandi vini italiani della tradizione vinicola italiana incontrano la storia e la cultura della famiglia Pasqua in questa selezione che percorre lo stivale, attraverso i vitigni e le uve famosi in tutto il mondo.



Provenienza
Puglia

Gradazione Alcolica
12,5%

Uve/Blend
Chardonnay 100%

PH
3,16

Acidità totale
5,5 g/l

**Periodo
Vendemmia**
Metà settembre

Zucchero residuo
5,95 g/l