

.....

TERRE DI CHIETI

Indicazione

Geografica Protetta

CHARDONNAY

.....



TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

Denominazione

Indicazione Geografica Protetta

Tipo di vino bianco

Tipo di terreno

Medio impasto – Calcareo

Sistema di Allevamento Guyot

Vendemmia La raccolta viene effettuata manualmente all'inizio di settembre

Resa ettaro 80 q.li/ha

Vinificazione

Le uve vengono prima selezionate, diraspate e pressate sofficientemente. Nell'intento di preservare i profumi primari la fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Segue un affinamento in vasche d'acciaio per quasi 6 mesi, per aiutare l'integrazione dei composti aromatici, e in bottiglia per almeno 2 mesi prima della commercializzazione

Caratteristiche

Colore giallo paglierino vivace dal profumo intenso e persistente. Il bouquet di aromi parte dal fruttato quale mela, pera, ananas fresco e mango, fiori bianchi e scorze di agrumi. Nel complesso un vino armonico e delizioso, di medio corpo con un finale piacevole. Se cercate un vino bianco leggero, con note floreali e di frutta allora il nostro Chardonnay è quello che cercate. Salute!

Abbinamenti

Chardonnay tende verso sapori più cremosi e delicati e potete pensare al pollo con salse dolci, torte di granchio, aragosta, gamberi e linguine. CARNI: petto di pollo, petto di tacchino, lonza di maiale, merluzzo, storione, salmone, aragoste, granchi, capesante, gamberi, vongole, ostriche. FORMAGGI: semi morbidi di latte di capra e di mucca. Piatti di verdure: piselli, zucchine, asparagi, funghi bianchi, tartufi, mandorle.

Temperatura di servizio 10° - 12°C

Gradazione alcolica 12,5% vol

Appellation

Protected Geographical Indication

Colour White

Soil Medium texture limestone

Traning System Guyot

Harvest Manual harvest

in the begining of September

Yield 80 q.li/ha

Vinification

Grapes are first selected, destemmed and softly pressed. As we want to preserve the pure varietal fruit the fermentation takes place in temperature controlled stainless steel vats. Ages in steel tanks for almost 6 months to help the integration of the flavour compounds and in bottle for at least 2 months before release

Flavour Characteristics

Clear, pale, green-lemon with watery rim. The wine range in taste from a fruitier profile of apple, pear, fresh pineapple and mango to a leaner, more floral profile of white flowers and citrus peel. Overall an harmonic mouthwatering medium body wine with a pleasant finish. If you look for a light white wine with floral notes and fruits then our unoaked Chardonnay is your style. Cheers!

Food Pairing

Chardonnay tends towards the more creamy and delicate flavor end of the spectrum, so when you want to pair it think of chicken with chardonnay-cream mustard sauce, crab cakes, lobster, shrimp and linguini.

MEAT: chicken breast, turkey breast, pork loin, cod, sturgeon, salmon, lobster, crab, scallops, shrimp, clams, oysters (unoaked Chardonnay only).

CHEESE: semi soft cow's and goat milk cheese.

Vegetable dishes: peas, zucchini, asparagus, white mushrooms, truffles, almonds.

Service Temperature 10° - 12°C

Alcohol 12,5% vol

