

Terre d'Abruzzo IGT Chardonnay



Zona di produzione: Regione Abruzzo, Italia

Production Area: Abruzzo Region, Italy



Vinificazione: pigiatura soffice e macerazione a freddo delle uve ammostate. Il mosto limpido, decantato, viene avviato alla fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

Vinification: light crushing and cold-pressed maceration of the grapes. The clear must proceed with the fermentation in stainless steel tanks at a low and controlled temperature.



Colore: giallo paglierino.

Colour: light straw- yellow.

Olfatto: delicato e gradevolmente fruttato. Bouquet: delicate and pleasantly fruity with hints of citrus.

Gusto: armonico, delicato e sapido .
Persistente al palato. Taste: harmonic, delicate and tasty. Long lingering finish.



Abbinamenti: antipasti a base di pesce, frutti di mare. Primi piatti leggeri, carni bianche.

Food pairing: fish-based dishes, shellfish and sea food in general. Light main courses, risotto, white meat.



Temperatura di servizio: 8/10°C

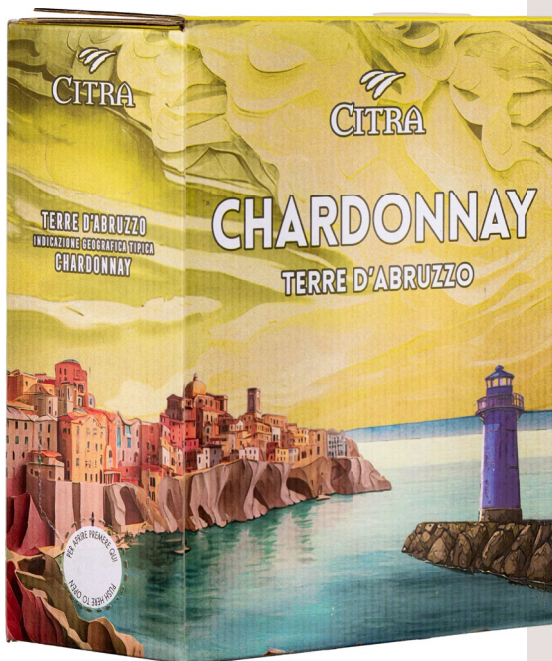
Service temperature: 46/50°F

Gradazione alcolica: 13% vol

Alcohol content: 13% Vol.

Formato: 3 l

Size: 3 l.



Affinamento: acciaio.
Refinement: stainless steel tanks.



Uve: Chardonnay.
Grapes: Chardonnay.

