




 *Chardonnay 100%*
IGP Puglia  *VOL.*
12,5%  *750*
ml

AREA DI PRODUZIONE:

Province di Brindisi e Taranto. Terreni poveri di tipo calcareo, tendenti all'argilloso.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Delicata pigiatura delle uve a temperature molto basse. Chiarifica statica pre-fermentativa; fermentazione alcolica in fermentine di acciaio.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo dorato. Bouquet complesso che rimanda sentori fruttati di mela matura, banana e frutti tropicali, ma anche note speziate di vaniglia, miele e fumé. Al palato è morbido e avvolgente, ma con una giusta componente di freschezza e mineralità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12-14 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale con primi piatti dal sapore deciso, specialmente a base di pesce o crostacei. Piacevole anche abbinato a grigliate di pesce e carni bianche.



DIMENSIONI CARTONE

17 l x 25 L x 32 H



PALLET (EPAL 120X80)

105 CARTONI / 630 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)

125 CARTONI / 750 BOTTIGLIE



EAN

8052462280058



Aziende Agricole
D'ADDARIO