

CHARDONNAY TERRE DI CHIETI IGT

UVE

Chardonnay.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Breve macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino con sfumature verdoline e brillanti. Profumi spiccati di frutta esotica, banana, agrumi e delicate note di fiori gialli. Fresco, morbido e gradevole. Di medio corpo e buona persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente con tutta la cucina a base di pesce, dagli antipasti di pesce e crostacei ai risotti di mare, si accompagna bene anche con primi piatti leggeri e pietanze delicate a base di carne. Ottimo come aperitivo.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% alc./vol.

PREMI

92 punti Luca Maroni Chardonnay 2019

GRAPES

Chardonnay.

VINIFICATION AND REFINEMENT

Brief cold maceration of the pressed grapes; soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks.

SENSORY CHARACTERISTICS

Pale yellow with bright green hues. Varietal with aromas of exotic fruit, banana and delicate notes of yellow flowers. Fresh, soft and pleasant. Medium body with good persistence.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Excellent with all fish-based cuisine from fish and shellfish starters to seafood risottos; also a good accompaniment to light pasta and rice dishes and delicate meat-based dishes. Excellent as an aperitif.

ALCOHOL CONTENT

12% alc./vol.

AWARD

92 points Luca Maroni Chardonnay 2019



Dimensioni bottiglie
1,5 L, 0,75 L, 0,375 L.
Bottle size
1,5 L, 0,75 L, 0,375 L



Disponibile con tappo a vite BVS.
Available with BVS screw cap.