

spinelli



VINO VARIETALE CHARDONNAY

UVE

Chardonnay.

AREA DI PRODUZIONE

Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

TERRENI

Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

EPOCA DI COMMERCIALIZZAZIONE

Gennaio/febbraio dell'anno successivo a quello di vendemmia.

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 con crostacei ai risotti di mare, si accompagna bene anche con primi piatti leggeri e pietanze delicate a base di carne. Ottimo aperitivo.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% Vol.



FORMATO
BOTTIGLIE /
BOTTLE SIZE
0,375 L / 0,75 L



GRAPES

Chardonnay.

PRODUCTION AREA

In the heart of the province of Chieti in Abruzzo, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

TERRAIN

Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, predominantly clayey-limestone.

SELLING PERIOD

January/February of the year following the one of the harvest.

VINIFICATION AND AGEING

Shard cold maceration, soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Straw yellow with bright and greenish hues. Distinct notes of exotic fruits, banana, citrus fruits and delicate hints of yellow flowers. Fresh, soft and pleasant. Medium body with good persistence.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Excellent with all fish-based cuisine, from shellfish starters to seafood risotto. Also good companion to light pasta and rice dishes and delicate meat-based dishes. Excellent as an aperitif.

ALCOHOL CONTENT

12% Vol.

Disponibile sia con tappo tradizionale raso bocca che con tappo a vite BVS.

Available either with traditional cork or BVS screw top.