



# CHARDONNAY PUGLIA

Indicazione Geografica Protetta



## BIANCO

Nel profumo come al sapore il vino Chardonnay ricorda a primo impatto frutti esotici. Di colore giallo paglierino con iridescenze verdi. Armonico al gusto, sapido e fresco. Si beve piacevolmente ad una temperatura di 15°C ed affiancato da piatti a base di pesce.

## WHITE

*In perfume as the flavor, chardonnay wine reminiscent at first impact exotic fruits. Colour straw yellow with light green glints. harmonic in taste, pleasant and fresh. Drinking at a temperature of 15°C, Ideal with mild dishes based on fish.*

BOTTIGLIA BOTTLE	TAPPO STOPPER	CARTONE CARTON	PALLET PALLET
			
Bordolese Bordolese Nobile 750 ml	Tappo <i>Stopper</i> Sughero Cork	Cartone <i>Carton</i> 6 bottiglie 750 ml	Pallet 120 x 180 cm 110 cartoni
	750 ml	10,5% vol.	servire a 14 - 16 °C



Per degustare al meglio un buon vino ci vuole un bicchiere adatto. I grandi esperti europei si sono messi d'accordo per definire le caratteristiche del bicchiere ideale per la degustazione del vino. Hanno realizzato un bicchiere dalla tipica forma a tulipano: pancia larga in basso e imboccatura più stretta in alto. Il bicchiere è così in grado di convogliare verso il naso i profumi che si liberano nella parte più panciuta. Perché ciò avvenga nel modo migliore possibile è necessario che il vino sia versato nel bicchiere fino a raggiungere il punto nel quale la pancia ha il diametro massimo, così che abbia la superficie più ampia possibile a contatto con l'aria.



# CHARDONNAY PUGLIA

Indicazione Geografica Tipica

Linea SELEZIONE

	<b>Chardonnay Puglia IGT bianco</b>	<b>Chardonnay Puglia IGT white</b>
<b>Denominazione Name</b>		
<b>Dati agronomici Management data</b>	<b>Vitigni utilizzati:</b> Apulia Contrada Lupara	<b>Grape variety:</b> Apulien Contrada Lupara
	<b>Zona ubicazione vigneti:</b> Agro di Barletta Contrada Montaltino	<b>Vineyard location:</b> Agro di Barletta Contrada Montaltino
	<b>Tipo di suolo:</b> calcareo	<b>Soil:</b> calcareus
<b>Dati agronomici Management data</b>	<b>Sistema di allevamento:</b> controspalliera	<b>Growing system:</b> vertically trellised spurred cordon
	<b>Epoca di vendemmia:</b> prima decade di Settembre	<b>Harvest:</b> first ten days of September
<b>Dati enologici Wine specifications</b>	<b>Vinificazione:</b> Pigiatura soffice e vinificazione in bianco a 12°C	<b>Vinification:</b> Soft pressing, white vinification at 12°C
	<b>Affinamento:</b> Vasche acciaio un mese in bottiglia	<b>Ageing:</b> Stainless Steel vats and one month in the bottles
	<b>Resa di uva in vino %:</b> 70	<b>Wine yield %:</b> 70
	<b>Estratto secco (gr./l):</b> >16	<b>Dry extract (gr./lt):</b> >16
	<b>Acidità totale (gr./l):</b> 6,0 <b>pH:</b> 3,50-3,60	<b>Total acidity (gr./lt):</b> 6,0 <b>pH:</b> 3,50-3,60
	<b>Zuccheri residui (gr./lt.):</b> 4	<b>Residual sugar (gr./lt.):</b> 4
	<b>Alcol svolto:</b> 10,50%	<b>Alcohol:</b> 10,50%
<b>Caratteristiche organoletta Organoleptic features</b>	<b>Colore:</b> vino dal colore paglierino	<b>Colour:</b> straw yellow tending to gold
	<b>Profumo:</b> ricorda a primo impatto frutti esotici	<b>Smell:</b> at first glance reminds exotic fruits
	<b>Sapore:</b> pieno al palato, elegante equilibrio tra acidità e morbidezza	<b>Taste:</b> full, sapid and soft, easy to match
<b>Altri dati Further information</b>	<b>Abbinamenti:</b> si abbina a piatti a base di pesce e carni bianche	<b>Recommended with:</b> an ideal complement to rich main courses as well as to fish, poultry and veal
	<b>Temperatura di servizio:</b> Va servito a 14-16°C	<b>serving temperature:</b> Serve at 14-16°C
	<b>Conservazione:</b> in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore	<b>Storing:</b> keep away from light and heat
	<b>Formati disponibili:</b> ml. 750	<b>Available sizes:</b> ml. 750