



## **CHARDONNAY FIANO**

**PUGLIA**

**INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA**

### **VIGNETI DI PROVENIENZA**

Areale della regione Puglia.

### **UVE DI PROVENIENZA**

Chardonnay e Fiano.

### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Controspalliera a guyot.

### **SUOLO**

Media Impasto di buona tessitura, sabbioso e calcareo.

### **VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Pressatura soffice delle uve in ambiente controllato, vinificazione in bianco con fermentazione a basse temperature fino alla fine della stessa, e successivo affinamento in acciaio.

### **ANALISI SENSORIALE**

Giallo paglierino luminoso e consistente. Intenso al naso, sprigiona sentori di frutta tropicale, poi pera e melone verde, ed ancora fiori bianchi ed erbe aromatiche. Bocca morbida, sapida e dalla lunga persistenza fruttata e floreale.

### **TITOLO ALCOLEMICO**

12,5%.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

6/8° C.

### **ABBINAMENTI**

Aperitivo, risotti e varie preparazioni a base di pesce, tartare di ricciola, insalate e formaggi freschi in genere.