

Chioma di Berenice

Colli Aprutini IGT
Chardonnay

.....



Caratteristiche sensoriali: giallo paglierino tendente al dorato. Un vino unico per concentrazione e finezza, al naso si apre con un ampio ventaglio di profumi varietali, con sentori di banana matura, frutta tropicale e note floreali. Al gusto è estremamente equilibrato, caldo, morbido e di grande persistenza aromatica.

Abbinamenti gastronomici: facile da abbinare a dei primi piatti ben strutturati, alle zuppe con frutti di mare anche piuttosto elaborate e saporite e con i secondi a base di carni bianche anche alla griglia e formaggi di media stagionatura.

.....

Tasting notes: Colour: *Golden yellow with bright greenish hue*; Nose: *very intense, fruity bouquet; the nose reveals aromas of ripe banana, tropical fruit and a hint of floral notes*; Flavour: *smooth and elegant. Tropical fruit flavors weave together in a nice range of flavors that linger on the palate ending with a long, fruity aftertaste.*

Pairings: *It matches well-structured first courses, rich flavoured fish, mixed boiled meat and mouldy cheeses.*



0,75 cl

Scheda Tecnica

.....

Tipo di vino: Bianco fermo

Classificazione: Indicazione geografica tipica

Vitigno: Chardonnay

Gradazione alcolica: 13.00% vol

Area di Produzione: Abruzzo

Altitudine/Altimetria: 250/300 mt. sul livello del mare

Densità di impianto: 5000 piante per ettaro

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato

Periodo di Vendemmia: 1° decade di Settembre

Vinificazione: pigiatura, criomacerazione del pigiato, pressatura soffice in assenza di ossigeno, fermentazione del mosto a basse temperature

Temperatura di fermentazione: 15°C

Maturazione: tank in acciaio inox

Affinamento: in bottiglia in appositi locali climatizzati

Conservazione: bottiglia coricata, al riparo dalla luce e dagli sbalzi di Temperatura

Capacità di invecchiamento: 2/3 anni

Temperatura di servizio: 10/12 °C;

Technical sheet

.....

Type of wine: *White still* / Classification: *I.G.T. (Typical Geographical Indication)* / Grape varieties: *100% Chardonnay* / Alcohol content: *13.00% vol* / Production area: *ABRUZZO* Altitude: *250/300 mt. above the sea level* / Planting density: *5000 vines/hectare* / Training system: *Spur pruned cordon* / Harvest period: *September* / Vinification: *the grapes*

are crushed and destemmed; the juice is clarified through settling cold overnight and then inoculated with selected pure yeast. Soft pressing and then fermented in stainless steel tank under controlled temperature / Fermentation temperature: *15°C* / Ageing: *stainless steel tank* / Refining: *in bottle; conserved in air-conditioned area* / Storage: *lying down in cool, dark surroundings* / Ageing capacity : *2/3 years* / Serving temperature: *10/12 °C*