



## Chioma di Berenice

Chardonnay IGT  
Colli Pescaresi

.....

**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 I.G.T. Colline Pescaresi

**Gradazione alcolica:** 13.00% vol

**Area di Produzione:** Tenuta Casa Bianca in Castilenti (Te)

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

**Densità di impianto:** 5000 piante per ettaro

**Sistema di Allevamento:** Cordone Speronato

**Resa per Ettaro:** 60 HI

**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 – Colline Pescaresi / **Alcohol content:** 13.00% vol / **Production area:** ABRUZZO; Casabianca in Castilenti (Te) / **Altitude:** 250/300 mt. above the sea level / **Planting density:** 5000 vines/hectare / **Training system:** Spur pruned cordon / **Yield per hectare:** 7,0 tons / **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