

COLLECAVALIERI



CHARDONNAY TERRE DI CHIETI IGP

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA

Vino bianco



VIGNETI, UVA E VENDEMMIA

UBICAZIONE DEI VIGNETI Provincia di Chieti

UVE Chardonnay

PERIODO DI VENDEMMIA Agosto



VINIFICAZIONE

VINIFICAZIONE Pigiadiraspatura delle uve, pressatura soffice del pigiato e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi acciaio inox



DESCRIZIONE

COLORE giallo paglierino scarico

ODORE Profumo fruttato con sentori di frutta esotica

GUSTO di medio corpo, sapido e morbido

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5%



MODALITÀ DI SERVIZIO

TEMPERATURA 8°C