

COLLECAVALIERI



# CHARDONNAY TERRE DI CHIETI IGP

## SCHEDA TECNICA

---



**TIPOLOGIA**  
Vino bianco



**VIGNETI, UVA E VENDEMMIA**  
UBICAZIONE DEI VIGNETI Provincia di Chieti  
UVE Chardonnay 100%  
PERIODO DI VENDEMMIA fine agosto



**VINIFICAZIONE**  
VINIFICAZIONE pigiadiraspatura delle uve,  
pressatura soffice, decantazione a freddo del  
mosto e fermentazione a temperatura controllata  
AFFINAMENTO in acciaio inox



**DESCRIZIONE**  
COLORE giallo paglierino scarico  
ODORE fruttato con sentori di frutta esotica  
GUSTO di media struttura, avvolgente e  
leggermente vivace  
GRADAZIONE ALCOLICA 12% vol



**MODALITÀ DI SERVIZIO**  
TEMPERATURA 8°C