



Chardonnay Terre di Chieti Igp

Zona di ubicazione vigneti

Provincia di Chieti

Uve

Chardonnay

Epoca di Vendemmia

Seconda decade di agosto

Vinificazione

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

Abbinamenti

Antipasti di pesce, crostacei, risotti di pesce, spaghetti alle vongole, chitarrina allo scoglio, arrosti di pesce, salmone, carni bianche e formaggi freschi

Gradazione alcolica

12,5%

Colore

Giallo paglierino scarico

Odore

Profumo fruttato con sentori di frutta esotica

Sapore

Di medio corpo, sapido e morbido

Temperatura di servizio

8°C