



CHARDONNAY

PUGLIA IGP

REGIONE/REGION: Puglia

DENOMINAZIONE/APPELLATION: IGP

VARIETALE/VARIETAL: Chardonnay

VINIFICAZIONE / VINIFICATION:

le uve vengono diraspate e pigiate; segue una breve macerazione a freddo e una successiva pressatura soffice del mosto. La fermentazione con lieviti selezionati avviene a una temperatura di 15 °C per circa 10 giorni.

The grapes are destemmed and crushed; follows a short cold maceration and a subsequent soft pressing of the must. Fermentation with selected yeasts is carried out at a temperature of 15 °C for about 10 days.

TERRENO / SOIL:

medio impasto.

Medium texture.

COLORE / COLOUR:

colore giallo verde, con profumi intensi di agrumi come melone e banana, qualche nota salina e minerale.

Yellow green colour, with intense aromas of citrus like melon and banana, some saltiness and mineral notes.



Guagnano

BOUQUET:

profumo intenso ed elegante. Armonico e rotondo, vellutato.

Intense, elegant fragrance. Harmonious and round, velvety.

PALATO / FLAVOUR:

al palato è equilibrato, fresco con una buona acidità e finale persistente.

On the palate it is balanced, fresh with a good acidity and lingering finish.

ABBINAMENTI / PAIRINGS:

antipasti leggeri, insalate, pesce fritto, frutti di mare e zuppe leggere.

Light appetizers, salads, fried fish, seafood and light soups.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE:

8°- 10° C.