

# CHARDONNAY TERRE DI CHIETI IGT

## UVE

Chardonnay.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Breve macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino con sfumature verdoline e brillanti. Profumi spiccati di frutta esotica, banana, agrumi e delicate note di fiori gialli. Fresco, morbido e gradevole. Di medio corpo e buona persistenza.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente con tutta la cucina a base di pesce, dagli antipasti di pesce e crostacei ai risotti di mare, si accompagna bene anche con primi piatti leggeri e pietanze delicate a base di carne. Ottimo come aperitivo.

## GRADAZIONE ALCOLICA

12% alc./vol.

## PREMI

92 punti Luca Maroni Chardonnay 2019

## GRAPES

Chardonnay.

## VINIFICATION AND REFINEMENT

Brief cold maceration of the pressed grapes; soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks.

## SENSORY CHARACTERISTICS

Pale yellow with bright green hues. Varietal with aromas of exotic fruit, banana and delicate notes of yellow flowers. Fresh, soft and pleasant. Medium body with good persistence.

## FOOD AND WINE PAIRINGS

Excellent with all fish-based cuisine from fish and shellfish starters to seafood risottos; also a good accompaniment to light pasta and rice dishes and delicate meat-based dishes. Excellent as an aperitif.

## ALCOHOL CONTENT

12% alc./vol.

## AWARD

92 points Luca Maroni Chardonnay 2019



Dimensioni bottiglie  
1,5 L, 0,75 L, 0,375 L.  
Bottle size  
1.5 L, 0.75 L, 0.375 L



Disponibile con tappo a vite BVS.  
Available with BVS screw cap.