

# CHARDONNAY frizzante

Indicazione Geografica Protetta  
PUGLIA

## I CLASSICI



### Varietà di uve

Chardonnay (100%)

### Produzione

Le uve vengono vendemmiate dopo la metà di Agosto, sottoposte a pigiodiraspatura e ad una breve crio-macerazione che permette di estrarre e conservare gli inconfondibili aromi varietali. La fermentazione viene effettuata a bassa temperatura in autoclavi in cui avviene la presa di spuma. Si ottiene così un vino brioso, vivace, molto piacevole con una bollicina delicata.

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdolini

**Profumo:** caratteristico fruttato molto intenso

**Gusto:** secco, di corpo, persistente

**Abbinamenti eno-gastronomici:** antipasti, crostacei, pesce e carni bianche; molto indicato come vino d'aperitivo.

**Grado alcolico:** 11,5-12 %vol.

**Acidità totale:** 5,30 g/l.

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C

### Grapes

Chardonnay (100%)

### Production

The grapes are collected in the second half of August, then are separated from the bunch, softly pressed and maintained in cryo-maceration for 24 hours; after that the fermentation happens at low and controlled temperature in pressurized tanks where it becomes naturally sparkling with its own CO<sub>2</sub>.

**Color:** bright and straw yellow with green highlights.

**Bouquet:** intense and very fruity.

**Taste:** dry, crisp and persistent.

**Food pairing:** starters, shellfish, fish dishes and "white meat"; perfect as aperitif.

**Alcohol content:** 11,5-12% vol.

**Total acidity :** 5,3 g/l

**Best served:** fresh at 8-10° C / 46-50° F