

Chardonnay

Puglia / Chardonnay / Bianco / White Wine

Indicazione geografica protetta



Un'esplosione di frutta fresca abbinata ad una gradevole vena minerale caratterizzano il nostro Chardonnay in Terra delle Gravine.

Si abbina perfettamente agli spaghetti con cozze o vongole; in alternativa consigliamo primi o secondi piatti a base di pesce.

Uvaggio: 100% Chardonnay.

In vigna

Suolo: Argilloso-calcareo.

Sistema di Allevamento: Guyot.

Resa per ettaro: da 60 a 70 q.li/ha.

In cantina

Affinamento: Acciaio, bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo dorato luminoso.

Olfatto: Note floreali ed erbacee che rendono vibrante il corredo aromatico.

Palato: Il sorso è voluminoso ma comunque dotato di notevole freschezza e sapidità.

Temperatura di servizio: 6-7°C.



An explosion of fresh fruit combined with a pleasant minerality characterizes our Chardonnay in Terra delle Gravine.

It pairs perfectly with spaghetti with mussels or clams; alternatively, we recommend fish-based first or second courses.

Grapes: 100% Chardonnay.

In the vineyard

Soil: Clay-limestone

Training system: Guyot.

Yield per hectare: 6 to 7 tons/ha.

In the cellar

Aging: Stainless steel, bottle.

Tasting notes

Color: Bright golden yellow.

Nose: Floral and herbaceous notes that make the aromatic profile vibrant.

Palate: The palate is voluminous yet still endowed with remarkable freshness and savory flavors.

Serving temperature: 6-7°C.