

CENTOARE

PUGLIA IGP CHARDONNAY

Vitigno
Chardonnay 100%

Denominazione
Puglia IGP

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
13% vol

Vendemmia
manuale nella seconda e terza decade di Agosto

Sistema di allevamento
cordone speronato

Resa uva per ettaro
90 quintali

Temperatura di servizio
10 - 12 °C

Note degustative
un colore giallo paglierino, con profumi intensi di frutta fresca e fiori, leggermente vanigliato, dal gusto equilibrato e persistente, si abbina con piatti a base di pesce, carni bianche e verdure di stagione

Grapes
Chardonnay 100%

Denomination
Puglia IGP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13% vol

Harvest
by hand second and third decade of August

Vine training system
spurred cordon

Grapes per Ha
9.000 kg

Serving temperature
10 - 12 °C

Tasting notes
obtained from Chardonnay grapes, straw-yellow colour, with an elegant bouquet of yellow flowers and fruit, a slightly impression of vanilla, rich and velvety, well balanced, enduring sensation. All dinner wine, it's also fine with sea products, rice with seafood sauces, white meat and middle dishes.

