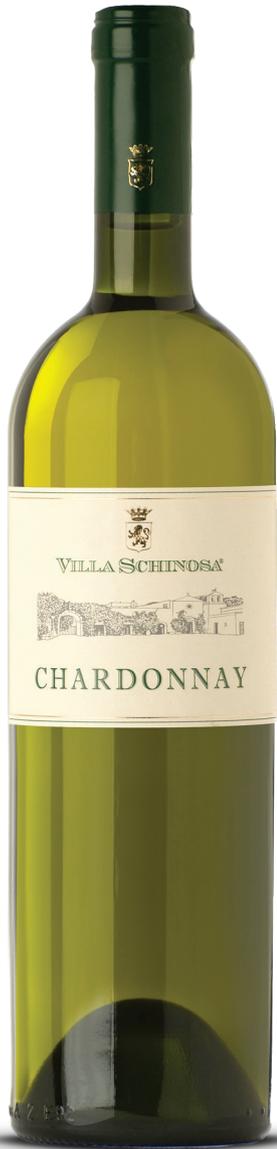




VILLA SCHINOSA®

# CHARDONNAY

PUGLIA  
Indicazione Geografica Protetta



## Area di produzione

Nord di Bari – Contrada Schinosa – Trani a 70mt. s.l.m

## Varietà

100% Chardonnay

## Vigneti

Spalliera con cordone speronato su terreni tufaceo-calcarei con una densità di 4500 piante per ettaro.

## Vinificazione

La vendemmia avviene a metà agosto. Una breve macerazione del pigiato a basse temperature al di sotto di 10°C precede una soffice pressatura delle bucce e la pulizia dei mosti avviene con semplice chiarifica statica. Una parte del mosto continua la sua fermentazione in barrique. A fermentazione ultimata si procede all'unione dei due mosti diversamente fermentati.

## Maturazione

In acciaio inox. Successivo affinamento in bottiglia per un periodo di 30 giorni.

## 🍷 Note di degustazione

*Colore giallo paglierino dalle accese sfumature dorate, al profumo ricorda i fiori d'arancio e le note fruttate della fermentazione. Il gusto è giustamente acidulo ma equilibrato, tutto impostato sulla freschezza e la pienezza al palato.*

## 🍴 Abbinamenti gastronomici

*Antipasti di mare, piatti a base di pesce e formaggi freschi. Va servito decisamente freddo intorno ai 10-12°C.*

Alcool %	Zuccheri Residui g/lit	Acidità Totale g/lit	Solfiti mg/lit
13	2,0	5,3	Totale 85 / Libera 25