



**COLLE CORVIANO**  
LORETO APRUTINO

## CHARDONNAY COLLINE PESCARESI IGP



### PROFILO SENSORIALE

Colore: giallo paglierino brillante.  
Profumo: note agrumate di frutta tropicale e fiori bianchi freschi.  
Sapore: fresco con un'equilibrata acidità.



### VITIGNO

Chardonnay 100%



### AREA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati nel comune di Loreto Aprutino, situato nella zona di produzione dello Chardonnay Colline Pescaresi IGP, a 300 metri s.l.m.



### VINIFICAZIONE

Prodotto esclusivamente da uve Chardonnay raccolte a mano a fine agosto. In seguito alla diraspapigiatura vengono eseguite una macerazione a freddo ed una spremitura soffice. Il mosto ricavato viene quindi fermentato in serbatoi di acciaio inox per 12 giorni a 16-18 °C con lieviti controllati. Segue un affinamento in bottiglia per 2 mesi.



### ALCOL

12.5% vol.



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C



### FORMATI DISPONIBILI

750 ml



### ABBINAMENTI

Ideale con pesce crudo, ostriche, scampi, gamberi, ricci di mare e tonno planciato.

