



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.

