

Chardonnay Puglia IGT - Barocco



Regione. Puglia.



Uve. 100% Chardonnay. Uve raccolte e selezionate a mano, da vocati vigneti nel Salento.



Vinificazione. Pressatura soffice e fermentazione in bianco a temperatura controllata. Affinamento in vasche d'acciaio a contatto con le fecce fini per 2-3 mesi.



Note gustative. Colore giallo paglierino con eleganti riflessi dorati. Profumo ricco e avvolgente con note di frutta tropicale, mela, frutta bianca e miele. Sapore intenso, morbido e armonico, bilanciato da una bella acidità.



Analisi. Alcol 12,5% Vol; Acidità totale 5,8 g/l; Residuo zuccherino 6 gr/l.



Gastronomia. Eccellente come aperitivo, con piatti leggeri e a base di pesce. Ideale anche con crudità e risotti. Da bersi giovane. Servire ben fresco a 8-10 °C.



Bottiglia. "Sophia" da 750 ml (in cartoni da 6 bt).

