

CHARDONNAY

IGT TERRE DI CHIETI



Denominazione: Chardonnay IGT Terre di Chieti

Uvaggio: 100% Chardonnay

Sistema di Allevamento: pergola Abruzzese

Resa per Ettaro: 140 quintali

Epoca della Vendemmia: ultima decade di Agosto

Vinificazione: macerazione a freddo; pressature soffice delle bucce

Fermentazione: 10 giorni in tini di acciaio inox a temperatura di 13 - 16 °C

Affinamento: in tini di acciaio inox per 2 mesi e in bottiglia per 1 mese

Potenzialità di invecchiamento: 2 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: Chardonnay IGT Terre di Chieti

Varietal: 100% Chardonnay

Training System: Abruzzo pergola

Yield per Hectare: 140 quintals

Harvest Period: third ten days of August

Vinification: cold maceration; soft pressing of the skins

Fermentation: 10 days in stainless steel tanks at 13 - 16 °C

Ageing: in steel vats for 2 months and in bottle for 1 month

Cellarability: 2 years

Bottles: 750 ml

