

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 a temperatura controllata. Affinamento in vasche d'acciaio.



Note gustative. Vino bianco secco. Profumo tipico di mela, frutta bianca e miele. Sapore morbido e armonico, ben bilanciato.



Analisi. Alcol 12% 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. "Sissi" da 750 ml (in cartoni da 6 bt.).

