CHARDONNAY

Colline Pescaresi IGT 2019

Marramiero

Il Vino CHARDONNAY con denominazione Colline Pescaresi IGT 2019 presentato da Cantina MARRAMIERO, si contraddistingue oltre che per essere una nuova etichetta inserita nella vasta gamma di vini in catalogo, anche perché recupera e propone un prodotto già vinificato dalla Cantina venti anni fa.
Questo CHARDONNAY vinificato in purezza con l'omonimo vitigno "internazionale" coltivato da MARRAMIERO in terra d'Abruzzo nel vigneto Punta di Colle, è un vino che acquisisce forza e robustezza e che, armonizzandosi perfettamente con l'eleganza congenita di questa uva, dà vita ad un vino unico la cui personalità esprime appieno le caratteristiche peculiari di un "terroir" forte e gentile.
La qualità del prodotto emerge distintamente anche grazie a processi di coltivazione e vinificazione che uniscono la cura della raccolta manuale delle uve, all'impiego di attrezzature tecnologicamente all'avanguardia, come la selezionatrice ottica, con cui si effettua la cernita degli acini con il preciso intento di portare alla fermentazione soltanto il meglio di cosa produce il vigneto.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Colline Pescaresi
Denominazione	IGT
Annata	2019
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Rosciano
Vitigno	CHARDONNAY 100%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino tenue
Gusto	Gradevolmente asciutto e fresco
Profumo	Fruttato con sottili note floreali
Abbinamenti	Minestre di, secondi piatti di carni bianche, antipasti di pesce, primi con pesce, secondi piatti di pesce
Temperatura di servizio	10°/12°C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud
Altitudine	250m m
Tipologia terreno	Medio impasto tendenzialmente argilloso
Allevamento	Guyot
Densità impianto	4000
Età ceppi	20/25 anni

Resa per ettaro	50/60 q.li
Epoca vendemmia	Agosto
Tipo raccolta	Manuale
Metodi di difesa	Sostenibile
Vinificazione	Macerazione delle bucce con mosto a 10°C per 24 ore. Estrazione integrale del mosto
Affinamento	Serbatoi d'acciaio e bottiglia per 4 mesi.