



SAN MARZANO



Il Pumo

CHARDONNAY PUGLIA IGP

Tipologia: Bianco

Vitigno: Chardonnay

Denominazione: Puglia IGP

Coltivazione: Guyot

Densità d'impianto: 4.500 viti per ettaro

Zona produzione: San Marzano (TA), a circa 100 m sul livello del mare. Il clima è caratterizzato da una buona escursione termica tra il giorno e la notte

Terreno: Poco profondo e a tessitura medio-fine

Vendemmia: Prima e seconda decade di agosto

Vinificazione: Diraspatura e pressatura soffice delle uve con una successiva decantazione statica a freddo per consentire una naturale pulizia. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi in acciaio inox a 16°C

Affinamento: In acciaio

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino; profumo dapprima floreale avvolgente con sentori di fiori di gelsomino e rosa selvatica e poi di ananas e banane. Palato elegante, fresco, delicato e minerale

Abbinamenti: Zuppe di pesce e brodetti con crostacei, verdure e formaggi a pasta molle

Servire a: 10-12°C



WINE SHARING BEAUTY