



Gran Sasso

Chardonnay

Terre di Chieti IGP

Bottiglia da: ml 750.

Vitigno: Chardonnay.

Area di produzione: comune di Orsogna.

Vinificazione: le uve vengono raccolte a mano tra la fine di Agosto e gli inizi di Settembre. In cantina vengono sottoposte ad una pressatura soffice. Successivamente il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata in serbatoi in acciaio inox.

Idea del vino: Vino per consumatori giovani, abbastanza esperti ed alla ricerca di prodotti di grande rapporto prezzo/qualità.

Caratteristiche sensoriali: di colore giallo paglierino brillante. Il profumo è intenso e persistente, fruttato con note di frutta esotica e a polpa gialla. Di corpo, bilanciato, intenso e persistente.

Abbinamenti gastronomici: vino facile da bere, eccellente come aperitivo, buono con primi piatti leggeri, delicato con la carne e i formaggi freschi. Ottimo con il pesce.

Temperatura di servizio: 12-14°C.



FANTINI
GROUP
FARNESE