

# CHARDONNAY

Colline Pescaresi IGT 2022

Marramiero

Il VINO CHARDONNAY con denominazione Colline Pescaresi IGT 2018 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

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Colline Pescaresi
<b>Denominazione</b>	IGT
<b>Annata</b>	2022
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Rosciano
<b>Vitigno</b>	CHARDONNAY 100%
<b>Gradazione</b>	12.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud
<b>Altitudine</b>	250m m
<b>Tipologia terreno</b>	Medio impasto tendenzialmente argilloso
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità impianto</b>	4000
<b>Età ceppi</b>	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.