

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

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Colline Pescaresi

Denominazione IGT

Annata 2022

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.