

BIANCA PETROSA

CHARDONNAY IGT PUGLIA



Vitigni: Chardonnay
Zona Viticola: Colline della Puglia
Altitudine: 350/400 mt
Tipo di suolo: Carsico
Sistema di allevamento: Spalliera
Resa uva q.li/ha: 120 q.li
Epoca della vendemmia: Seconda metà di agosto
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Durata fermentazione: 10 - 15 giorni
Gradazione alcolica: 13% vol.
Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini
Profumo: Bouquet intenso e fragrante
Sapore: Fresco e vivace con retrogusto sapido e fruttato
Abbinamenti: Adatto per una cucina Mediterranea principalmente a base di pesce
Temperatura di servizio: 6°/8° C
Formato: Lt 0,750

Grapes: Chardonnay
Vineyard location: Puglia hills
Altitude: 350/400 mt
Soil: Karstic
Training system: Espalier
Grape yield Kg/ha: 12,000 Kg
Harvest: Mid - August
Vinification: Fermentation in steel tanks at controlled temperature
Fermentation period: 10 - 15 days
Alcohol content: 13% vol.
Colour: Straw Yellow with greenish shades
Smell: Intense and fragrant bouquet
Taste: Fresh and intense with tasty and fruity aftertaste
Food Pairing: Suitable for Mediterranean, mainly fish based, cuisine
Service Temperature: 6°/8° C
Size: Lt 0,750

Terrecarsiche1939