

TENUTA GIUSTINI

Wino Avoglia Chardonnay Puglia IGP



NOWOŚĆ

POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



Opis

Białe wino z winogron ze szczepu Chardonnay o apelacji Puglia IGP.

Podczas produkcji winogrona są odszypułkowane i delikatnie tłoczone, bez maceracji. Fermentacja alkoholowa odbywa się w zbiornikach ze stali nierdzewnej w temperaturze 16°C.

Wino ma słomkowożółtą barwę z zielonkawymi refleksami. W aromacie dominują świeże nuty owoców tropikalnych oraz delikatne akcenty cytrusowe, uzupełnione subtelnymi nutami kwiatowymi. W smaku jest wytrawne, harmonijne, z dobrą świeżością i przyjemną miękkością. Finisz jest czysty, średnio długi, z owocowymi akcentami.

Sugestie

Do przystawek z owoców morza, surowych owoców morza oraz carpaccio z ryb. Najlepiej podawać w temperaturze 10-12 °C.

Dane techniczne

Kolor:	białe
Styl, smak:	Wytrawne, harmonijne, świeże, miękkie
Szczep:	Chardonnay
Zawartość alkoholu:	13%
Pojemność:	0,75l
Temperatura podania:	Serwować w temperaturze 10-12°C.
Sugestie podania:	Do przystawek z owoców morza oraz carpaccio z ryb
Kraj pochodzenia:	Włochy
Apelacja:	Puglia IGP
System uprawy:	Guyot dwustronny
Średni wiek winorośli:	10 lat
Gleba:	Średnio zwięzła, o dobrej żyzności
Zbiór winogron:	Ostatnie 10 dni sierpnia
Winifikacja:	Odszypułkowanie i miękkie tłoczenie winogron, bez maceracji. Fermentacja alkoholowa odbywa się w zbiornikach ze stali nierdzewnej w temperaturze 16°C.
Rafinacja:	W kadziach ze stali nierdzewnej.
Trwałość/żywoćność:	Do 2 lat.

Alergeny

SIARCZYNY