

Primadonna

Chardonnay di Puglia - Barricato / Oaked
Indicazione Geografica Protetta

L'ottimo adattamento del vitigno Chardonnay in Puglia ha permesso la produzione di eccellenti vini dal gusto internazionale. Al gusto si avverte un'ottima componente acida che prepara il palato ad un lunghissimo e piacevole ricordo gustativo. È un vino elegante e di carattere, dal colore giallo dorato, bouquet ricco con note di spezie e ananas e dal gusto armonioso e pieno. Ideale per accompagnare i crostacei e tutti i grandi piatti di pesce.

Alcool: 13,5% vol.

Zona di produzione: provincia di Taranto

Produzione media per ettaro: kg 9.000

Tecnica di produzione: vinificazione con pressatura soffice, fermentazione in barrique a 16°-18°C. Affinamento in barrique sulle fecce fini a bâtonnage periodici sino alla fine di febbraio.

The Chardonnay variety has found an ideal habitat in Apulia whose vocation to viticulture has given wines an international taste. A very good acid component prepares the palate for a long and pleasant aftertaste. Primadonna is an elegant and powerful wine, with a golden colour, a rich bouquet and aromatic notes of pineapple. Its taste is full and harmonious and it is ideal with shellfish and all fish dishes.

Alcohol: 13,5% vol.

Production area: province of Taranto

Grape yield per hectare: kg 9.000

Production method: vinification by soft pressing, fermentation in barrique at 16°- 18°C. Refinement in barrique on fine lees by periodic bâtonnage until the end of February.

