

Marfi

Chardonnay Sauvignon di Puglia
Indicazione Geografica Protetta

La morbidezza tipica dello Chardonnay e la freschezza insita nel Sauvignon si uniscono in questo vino dal limpido colore paglierino, con riflessi tendenti al verdolino. La sua elegante complessità aromatica rivela piacevoli note citriche di limone e lime, con aromi floreali e sentori che rimandano al finocchio selvatico. Al palato presenta un gusto equilibrato, dall'ottima acidità e persistenza. Ideale come aperitivo e stimolante con pesce crudo, piatti di mare e formaggi freschi, specialmente quelli tipici della tradizione pugliese.

Alcool: 12% vol.

Zona di produzione: provincia di Taranto

Produzione media per ettaro: kg 9.000

Tecnica di produzione: vinificazione con pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di 14°C. Affinamento in acciaio.

The smoothness typical of Chardonnay and the freshness innate in Sauvignon originate this straw-yellow wine with light green hints. Its elegant citrus aromas of lemon and lime with floral notes are reminiscent of lemon-grass. On the palate, it has a balanced taste, with excellent acidity and persistence. It is ideal as an aperitif and stimulating with raw fish, sea dishes and fresh cheese, especially the ones of the Apulian tradition.

Alcohol: 12% vol.

Production area: province of Taranto

Grape yield per hectare: kg 9.000

Production method: vinification by soft pressing, fermentation with controlled temperature at 14°C. Refinement in stainless steel.

