



Frammenti

Chardonnay Puglia igp

Vino a bacca bianca dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso si evidenzia frutta ben matura come banana e l'affinamento in legno valorizza preziose note che ricordano sentori di burro, miele, vaniglia e mandorle tostate. Al palato risulta morbido, lungo e persistente con un finale lievemente balsamico.

A white berry wine with a straw-yellow color and golden hues. On the nose, well ripened fruit emerges such as banana and aging in wood enhances precious notes that remind hints of butter, honey, vanilla and toasted almonds. The palate is soft, long and persistent with a slightly balsamic finish.

FORMATO | SIZE 750 ml **VITIGNO | GRAPE VARIETY** 100% Chardonnay **ALCOOL | ALCOHOL** 12,5%
ZONA | PRODUCTION AREA Crispiano, Puglia **TEMPERATURA | SERVING TEMPERATURE** 10°-12°C

Vinificazione & Affinamento | Vinification & Refinement

Fermentazione direttamente in tonneaux di rovere francese per circa 15 giorni, affinamento in tonneaux di rovere francese per 8 mesi sulle fecce fini, con batonnage una volta alla settimana + bottiglia 12 mesi.

Fermentation directly in French oak tonneaux for about 15 days , refinement in French oak tonneaux for 8 months on fine lees with weekly batonnage + 12months of bottle aging.

Abbinamenti | Food Pairings

Si abbina a pesce al forno, crostacei, carni bianche e formaggi di media stagionatura.
It pairs well with baked fish, shellfish, white meats, and medium-aged cheeses.

EAN Cartone | Box EAN 8054953301709 **EAN Bottiglia | Bottle EAN** 8054953300986

Pallet Size and Weight	Box Size and Weight	Bottles x Box	Boxes x Layer	Layers x Pallet	Total Bottles x Pallet
EUR 80x120 x165cm 635 kg	33,5x29x19.5 cm 9,60 kg	6	8	8	384