

VINICOLA
MASTRICCI
Antonia
KIARO

IGP CHARDONNAY PUGLIA



VITIGNO: Chardonnay

Zona Di Produzione ubicazione: Agro di Cerignola e comuni limitrofi

Epoca di vendemia: Fine Agosto

Vinificazione: l'uva arriva in cantina e viene immediatamente pigiodiraspata con pigiatrice orizzontale. Il pigiato viene inviato alle presse soffici, dove avviene una pressatura sottovuoto a circa -0,8 bar. Il mosto ottenuto viene immediatamente refrigerato e separato dalle fecce.

Nel succo ottenuto vengono inescati lieviti estremamente selezionati, con cui si avvia la fermentazione attentamente controllata ad una temperatura di 14 gradi C°. Dopo circa 12- 15 giorni di fermentazione il vino viene travasato dalle fecce grosse e lasciato riposare sulle fecce fini prima di essere imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo intensamente fruttato, ampio ed intenso, gusto fresco, morbido e delicato, piacevolmente armonico

Abbinamento gastronomico: Suggesto su piatti di pesce in genere, soprattutto grigliati.

Temperatura di servizio: 11 - 12 °C stappando la bottiglia al momento del consumo

Gradazione alcolica: 12,50% vol

Formato bottiglia: 750 ml Bottiglia conica

Bicchiere: Calice tulipano Grande

VARIETY: Chardonnay

Zone Of Production location: Agro di Cerignola and neighboring municipalities

Period of Vendemia: End of August

Winemaking: the grapes arrive at the winery and is immediately pigiodiraspata with crusher orizzontale. Il pressed is sent to the soft presses, where there is a vacuum pressing to about 0.8 bar. The must is immediately cooled and separated from the dregs.

In the resulting juice is extremely inescati yeasts selected, with which you start the fermentation carefully controlled at a temperature of 14 degrees C°. After about 12- 15 days of fermentation, the wine is transferred from the dregs thick and let it rest on the lees before being bottled.

Tasting notes: Pale yellow color with greenish hues, intensely fruity aroma, full and intense, fresh taste, soft and delicate, nicely balanced

Food pairing: Suggested on seafood in general, especially grilled.

Serving temperature: 11-12 ° C, uncorking the bottle at the time of consumption

Alcohol content: 12,50% VOL.

Bottle size: 750 ml bottle

Glass: Goblet tulip Grande

Vinicola Masticci Antonio & C. sas

Via Corso Vecchio, 38 - Cerignola (FG) 71042 tel+fax 0885411505

www.vinimasticci.it /info@vinimasticci.it /vinimasticci@libero.it