



*Cantine e Vigneti Bio*

# PIANE DI MAGGIO

## Chardonnay

### Indicazione Geografica Protetta



**TIPOLOGIA:** Bianco

**VITIGNO:** Chardonnay 100%

**DENOMINAZIONE:** Terre di Chieti IGP

**ESPOSIZIONE:** Sud, sud-est

**ALTITUDINE:** 250 m s.l.m.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Pergola abruzzese e cordone speronato

**PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO:** 110 q

**PERIODO DI RACCOLTA:** Fine agosto – inizio settembre

**SISTEMA DI VINIFICAZIONE:** Solo acciaio

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,50% Vol.

**ZUCCHERO RESIDUO:** 2,3 g/l

**ACIDITA' TOTALE:** 5,7 g/l

**COLORE:** Giallo paglierino con riflessi verdolini

**PROFUMO:** Varietale con profumi di frutta esotica e delicate note floreali

**SAPORE:** Fresco, morbido, gradevole; di medio corpo e buona consistenza

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Cucina marinara, risotti, formaggi semi-stagonati

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10° C



**TYPE:** White wine

**GRAPE VARIETY:** Chardonnay 100%

**APPELLATION:** Terre di Chieti IGP

**EXPOSURE:** South, southeast

**ALTITUDE:** 250 m ASL

**TRAINING SYSTEM:** Abruzzo trellis and spurred cordon

**YIELD PER HECTARE:** 110 q

**HARVEST PERIOD:** Late August – early September

**VINIFICATION:** Stainless steel tanks

**ALCOHOL CONTENT:** 12,50% Vol.

**RESIDUAL SUGAR:** 2,3 g/l

**TOTAL ACIDITY:** 5,7 g/l

**COLOUR:** Straw yellow with greenish reflections

**NOSE:** Varietal, with scents of exotic fruit and delicate floral notes

**PALATE:** Fresh, soft, pleasant; medium-bodied, with good persistence

**WINE PAIRING:** Seafood dishes, risotto, semi-seasoned cheese

**SERVING TEMPERATURE:** 8-10° C



**CANTINE AGRIVERDE SRL**

**VIA STORTINI 32/A – 66026 ORTONA (CH) ITALIA**

**TEL. +39 085-9032101 – [WWW.CANTINEAGRIVERDE.COM](http://WWW.CANTINEAGRIVERDE.COM)**



**agriverdevinibiologici**



**agriverdevinibiologici**