

— Olivia

CHARDONNAY DI PUGLIA IGP

Vino dal colore dorato, con note fruttate e di mandorla.
Gusto morbido, con una buona acidità. Ideale con
crostacei e piatti di pesce.

Deep gold wine, with fruity and almond notes. Smooth
taste, with good acidity. Ideal with shellfish and fish dishes.

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.

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. Ageing in barrique on
fine lees by periodic bâtonnage until the end of February.



LINEA CLASSICA