

cantina
FRENTANA
1958



Frentano

CHARDONNAY IGT

Nome: Chardonnay IGT Terre di Chieti

Linea: Frentano

Tipo: Vino Bianco

Gradazione alcolica: 12,50% alc./vol.

Chiusura: Sughero o screw cap

Tipologia del Terreno: medio impasto sabbioso e argilloso, profondo e ben drenato.

Collocazione geografica dei vigneti: falsopiano e pendici collinari aperte della fascia sub-costiera della Costa dei Trabocchi, da 80 a 250 metri sul livello del mare. Comuni di Rocca San Giovanni, Fossacesia, Mozzagrogna, Santa Maria Imbaro, Lanciano, San Vito Chietino.

Vendemmia: manuale, seconda decade di Agosto

Vinificazione: vinificazione in bianco senza macerazione, con pressatura soffice; fermentazione a temperatura controllata.

Maturazione ed affinamento: sottoposto ad un affinamento in acciaio per circa 5 mesi; un ulteriore stazionamento in bottiglia ne completa la maturazione.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo verdognolo, al naso rivela profumi di frutti tropicali. Al gusto si presenta rotondo e leggermente fruttato.

Longevità in bottiglia: 2-3 anni, adeguatamente conservato.

Temperatura di servizio: 8-10°C

CONTIENE SOLFITI - PRODOTTO IN ITALIA
PRODOTTO DA CANTINA FRENTANA
ROCCA SAN GIOVANNI - ITALIA