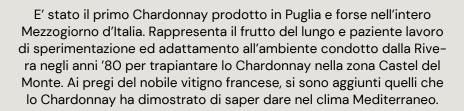
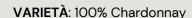


PRELUDIO Nº1 2023

Chardonnay Castel del Monte D.O.C.





VINIFICAZIONE: L'uva è vendemmiata tra la seconda e la terza settimana di agosto. Dopo l'inoculazione di lieviti selezionati nel mosto decantato, la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a 18°C per circa 10 giorni.

AFFINAMENTO: Il vino è mantenuto sui lieviti per 3-4 mesi allo scopo di accentuarne la complessità e ricchezza aromatica. La fermentazione malolattica viene fatta svolgere completamente. L'immissione sul mercato avviene nella primavera successiva alla vendemmia.

DATI ANALITICI: Alcool: 13,24%; Acidità Totale: 5.77 g/l; pH: 3.36; Zucchero Residuo: 3.36 g/l; Totale SO2: 121 mg/l

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Andria nella zona D.O.C. Castel del Monte

VIGNETI: Piantati su terreni rocciosi ad un'altitudine di 350 metri s.l.m., sono allevati a cordone speronato con una densità d'impianto di 4.800 viti per ettaro. Le rese sono intorno ai 90-100 quintali di uva per ettaro.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore giallo paglierino intenso; bouquet complesso, fresco e fruttato con note di pera e fiori di pesco; palato pieno, fresco e fruttato, di buona lunghezza e complessità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si accompagna ad antipasti crudi e cotti di mare, piatti a base di pesce, minestre leggere.

