



FONTAMARA

CHARDONNAY TERRE DI CHIETI IGT

UVE

Chardonnay 100%.

AREA DI PRODUZIONE

Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

TERRENI

Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

EPOCA DI COMMERCIALIZZAZIONE

Gennaio/Febbraio dell'anno successivo a quello di vendemmia.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Breve macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino con sfumature verdoline e brillanti. Profumi spiccati di frutta esotica, banana, agrumi e delicate note di fiori gialli. Fresco, morbido e gradevole. Di medio corpo e buona persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente con tutta la cucina a base di pesce, dagli antipasti di pesce e crostacei ai risotti di mare, si accompagna bene anche con primi piatti leggeri e pietanze delicate a base di carne. Ottimo come aperitivo.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% alc./vol.

Dimensioni bottiglia 0,75 L.

Chiusura con tappo tradizionale.

GRAPES

Chardonnay 100%.

PRODUCTION AREA

In the heart of the province of Chieti in Abruzzo, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

TERRAIN

Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, with mostly calcareous clay soil.

SELLING PERIOD

January/February, the year after harvest.

VINIFICATION AND REFINEMENT

Short cold maceration, soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks.

SENSORY CHARACTERISTICS

Pale yellow with bright, greenish hues. Distinct nose of exotic fruit, banana, citrus fruits and delicate hints of yellow flowers. Fresh, soft and pleasant. Medium body with good persistence.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Excellent with all fish-based cuisine from fish and shellfish starters to seafood risottos; also a good accompaniment to light pasta and rice dishes and delicate meat-based dishes. Excellent as an aperitif.

ALCOHOL CONTENT

12% vol.

Bottle size 0.75 L.

Available with traditional cork.

