



MARFI - CHARDONNAY DI PUGLIA



Vinícola: Varvaglione - Vignevini

Vindima: 2012

Variedade: Chardonnay 100%

Terroir: Chardonnay Di Puglia - Provincia di Taranto - IGP - Puglia - Itália

Vinificação

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio;
- Prensagem descontínua delicada;
- Limpeza estática do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 14°C;
- Estabilizações, envase e rotulagem.

Análise sensorial

-Visão: Coloração amarelo palha intenso.

-Olfato: Aroma elegante com notas de abacaxi, melão e frutas exóticas.

-Paladar: Em boca é um vinho amplo e untuoso, com bom frescor e equilibrado.

Consumo: 8º a 10ºC.

Harmonização: Ostras ao bafo, bruschettas e pescados.

Laudo Analítico

Álcool: 12,0%

Prova da safra 2012. VI ExpoVinhos Curitiba, 26/07/2014, Restaurante Maggiore.

