

# CHARDONNAY Colli Aprutini FEUDO DI MORRO

Indicazione Geografica Tipica

WHITE WINE / VINO BIANCO  
PRODUCT OF ITALY / PRODOTTO IN ITALIA

Net. Cont. 750 ml

Vintage/Annata: as per availability



**Grapes:** Chardonnay 100%

**Harvest, Vinification and Refinement:** Second half of August, with harvest “below the stars”. Soft crushing followed a short stop, about 12 hours, of the pressed (must / peels) at a temperature of 10°C (cryo-maceration technique). The drawing off precedes the fermentation at controlled temperature (16°C) for about 12 days. The wine rests in stainless steel tanks at controlled temperature to be then racked and bottled; it follows a short refinement in the bottle.

**Tasting Notes:** The color is straw yellow with golden highlights. The nose offers elegant and intense floral and fruity scents of straw, golden apple and tropical fruit. The palate shows textural richness balanced by fresh acidity with a clean, dry finish.

**Food Pairing:** First and second courses based on fish. Excellent as an aperitif.

**Suggested Serving temperature:** 8°-10° C.

**Uvaggio:** Chardonnay 100%

**Vendemmia, Vinificazione e Affinamento:** Raccolta nella seconda metà di agosto, con raccolta di notte “Sotto le Stelle”. Alla pigiatura soffice segue un breve sosta, di circa 12 ore, del pigiato (mosto/bucce) ad una temperatura di 10°C (tecnica della criomacerazione). La svinatura precede la fermentazione a temperatura controllata (16°C) per circa 12 gg. Il vino riposa in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per essere poi travasato ed imbottigliato; segue breve affinamento in bottiglia.

**Note degustative:** Il colore è giallo paglierino dai riflessi dorati. Al naso offre eleganti ed intensi sentori floreali e fruttati di ginestra, mela Golden e frutta esotica. Al gusto mostra ottimo equilibrio tra la naturale freschezza, la dosata sapidità e la morbidezza. Il finale è lungo, pulito dai ritorni fruttati.

**Abbinamenti:** Primi e secondi piatti di pesce. Ottimo anche come aperitivo.

**Temperatura di servizio suggerita:** 8°-10° C.