

Jasci & Marchesani

Jasci & Marchesani i.g.t.

CHARDONNAY HISTONIUM I.G.T.
BIOLOGICO

Zona di produzione: Vasto-Casalbordino

Esposizione: Sud-Est

Altitudine: 30 m s.l.m.

Tipologia: Indicazione Geografica Tipica

Vitigno: 100% Chardonnay

Gradazione: 13% vol.

Produzione media per ettaro: 70 Qli

Affinamento: 6 mesi in botte inox e
bottiglia

Sistema di allevamento: Filare a cordone
speronato

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: In bianco a temperatura
controllata 16°C

Colore: Giallo paglierino

Profumo: Tipico vinoso, aromi di frutta

Sapore: Morbido e vellutato

Accostamenti gastronomici: Antipasti di
mare, primi piatti, pesce, formaggi e pasta
cruda

Temperatura di degustazione: 8°C

Longevità della bottiglia: 2 anni dalla
commercializzazione

