



Oro di Diana

Chardonnay Histonium I.G.T.



750 ml



Zona di produzione: Pollutri (CH)

Vitigno: Chardonnay

Denominazione: Chardonnay I.G.T. "Histonium"

Tipo di allevamento: Filare (cordone speronato)

Anno di impianto: 1999

Superficie terreno: 00.90.00 ha

Esposizione terreno: Sud-Est

Altitudine: 250 m s.l.m.

Densità: n°3400 ceppi per ettaro

Produzione: 3 Kg per ceppo

Epoca di vendemmia: dal 20 al 30 Agosto

Vinificazione: Le uve vengono diraspate e pigiate con estrema delicatezza; il mosto ottenuto con presse soffici viene pulito mediante decantazione statica e messo a fermentare in barrique alla temperatura di 15°C. L'affinamento finale avviene in botti grandi e poi in bottiglia

Caratteristiche chimiche: Alcool 13,5% vol.

Massima espressione: 2-3 anni

Colore: Giallo paglierino brillante

Naso: Bouquet fruttato e ampiamente floreale; ricorda il melone bianco e la banana, fiori di ginestra e gelsomino con sentori di vaniglia e castagna

Palato: Equilibrato e armonico con una leggera nota di acacia

Cucina abruzzese di abbinamento: Crudi di mare, pescatrice al forno con patate **Formaggi:** Caciocavallo stagionato

Temperatura di servizio: 8°-10°C