



JASCI



HISTONIUM IGT CHARDONNAY

vino biologico

Zona di produzione: Pollutri / Scerni (CH).

Vitigno: Chardonnay.

Denominazione: Histonium IGT Chardonnay.

Tipo di allevamento: Filare (cordone speronato).

Anno di impianto: 1999.

Superficie terreno: 3 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: Pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata del mosto.

Caratteristiche chimiche: Alcool 13% 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: 10°-12°C.