

# Via della Piana

## CHARDONNAY



|   |   |  |
|---|---|--|
| NOME PRODOTTO (PRODUCT NAME)                            | CHARDONNAY Puglia IGT BIANCO  | CHARDONNAY Puglia IGT WHITE WINE   |
| NOME COMMERCIALE (BRAND NAME)                           | VIA DELLA PIANA   | VIA DELLA PIANA  |
| VARIETÀ E PERCENTUALI (VARIETY AND PERCENTAGE)          | Chardonnay 100%   | Chardonnay 100%  |
| AREA DI PRODUZIONE (PRODUCTION AREA)                    | Puglia - Colline dell'area nord-barese (350-400 mt s.l.m.)  | Apulia - Hills in the area north of Bari (350-400 mt a.s.l.)   |
| TERRENO (GEOLOGY)                                       | calcereo argilloso di medio impasto   | calcareous-clayey with medium texture  |
| LAVORAZIONE (WINE MAKING)                               | pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata  | soft pressing with fermentation under controlled temperature   |
| AFFINAMENTO (AGEING)                                    | acciaio 4 mesi - bottiglia  | steel 4 months - bottle  |
| ALCOL % (ALCOHOL BY VOL.)                               | 12,0 % VOL.   | 12,0% VOL.   |
| DESCRIZIONE ED ABBINAMENTI (DESCRIPTION AND APPROACHES) | vino dal colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini. Bouquet fine e delicato, con sentori di fiori di campo. Gusto fresco, lievemente acidulo con sentori fruttati. Vino che si beve giovane, ottimo come aperitivo e per accompagnare piatti a base di pesce lesso e ai ferri, crostacei, frutti di mare. | straw yellow with slight greenish glints. Fine and delicate bouquet. Fresh, slightly acidulos with fruity notes. Wine to be drunk young, excellent as an aperitif or to accompany boiled or grilled fish, crustaceans and seafood. |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO (SERVING TEMPERATURE)           | 8° - 10°C   | 8° - 10°C  |
| FORMATI DISPONIBILI (AVAILABLE SIZES)                   | bottiglia lt. 0,750   | bottle lt. 0.750   |