

APOLLONIO[®]



Laicale *Chardonnay*

Produzione regionale:

Salento - Puglia

Terreno:

Calcareo-Argilloso

Coltivazione:

Guyot

Varietà uve utilizzate:

100% Chardonnay

Clima:

Inverni miti con estati particolarmente calde

Vendemmia:

Manuale a completa maturazione dei grappoli

Fermentazione:

Fermentazione in botti di acacia

Vinificazione:

12 mesi in botti di acacia e 6 mesi in bottiglia

Colore:

Giallo paglierino carico

Caratteristiche organolettiche:

Fresco, speziato e vanigliato

Gradazione alcolica:

14,00% circa

Abbinamenti:

Particolarmente indicato con piatti grassi a base di pesce

Temperatura di servizio:

10 - 12°C

Tempo di conservazione:

Molti anni se il vino è conservato in cantine idonee

APOLLONIO[®]

APOLLONIO Casa Vinicola s.r.l.
via S. Pietro in Lama, 7
73047 Monteroni di Lecce (LE)
Italy

tel. +39 0832 327182
fax. +39 0832 420051
www.apolloniovini.it
info@apolloniovini.it