



LE TREBBIE 2024 – Chardonnay IGP Puglia

Le Trebbie è il nostro omaggio ai campi di grano del Tavoliere e delle pendici del Gargano.

A nord della Puglia le distese di spighe attraversano lo sguardo di le chi osserva riempiendolo d'oro, ad esse dedichiamo il nostro bianco che sprigiona i profumi e la generosità della nostra terra.

VIGNETO E VITICULTURA

Denominazione: Chardonnay IGP Puglia 2024;

Uve: 100% chardonnay;

Terreni: altitudine da 0 a 90 m s.l.m.; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina;

Vigneto: 100% tendone potato a tralcio rinnovato corto;

Resa per ettaro: 90 q.li/ha;

Periodo di raccolta: metà di agosto

VINIFICAZIONE

Trasformazione: vinificazione in bianco classica, con fermentazione in acciaio ad una temperatura di 14° -16°c per 20 giorni. Affinamento in acciaio per 3 mesi e in bottiglia 4 mesi;

Dati analitici: alcol 12,5% - acidità totale 6,3 g/l - ph 3,35;

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista: colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

Al naso: sul piano olfattivo si presenta ricco e complesso.

A un primo esame emergono sentori di pesca e miele con una lieve nota balsamica.

In bocca: si presenta con una buona struttura, persistente e minerale. il finale è fresco e piacevolmente minerale.

ABBINAMENTI

Ideale con carni bianche, formaggi freschi, frutti di mare, e pesci alla griglia.



Az. Agr. San Nazario S.r.l.

Info: solimandovini@gmail.com

Tel.: +39 349/8080883

+39 349/1402795

Sede legale:

Corso Gen. Torelli n. 2

71011 Apricina (FG)

Sede aziendale:

Sp 39, Contrada Cimaglia

71010, Poggio Imperiale (FG)