



ROCCA VALLE GRANDE Chardonnay Terre d'Abruzzo IGP

Terreno e forma di allevamento

Vitigno: Chardonnay

Tipologia del terreno: limoso-argilloso

Giacitura ed esposizione: collinare

Densità di impianto: 1.600 ceppi/ettaro

Resa per ettaro: 140 quintali

Forma di allevamento: Pergola abruzzese

Vinificazione

Periodo di vendemmia: tra l'ultima settimana di Agosto e la prima settimana di Settembre

Le uve, raccolte a mano, vengono pigiate e pressate sofficientemente; il mosto ottenuto viene fatto decantare a freddo per 24 ore, prima di essere travasato per separare la frazione limpida.

La fermentazione alcolica e l'affinamento avvengono in recipienti di acciaio inox.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto visivo: colore giallo paglierino

Olfatto: fruttato e floreale, con note tropicali e agrumate

Gusto: elegante e armonico, con buona persistenza e acidità, equilibrato al palato e ricco in sfumature di frutta esotica

Modalità di servizio

Temperatura di servizio: 8°-10°C

Abbinamenti: ideale il connubio con antipasti di pesce e crudi di mare, primi piatti leggeri della tradizione mediterranea, carni bianche e pesce alla griglia o al forno, formaggi freschi

*Azienda Agricola Lucà Dazio di Mirta Lucà Dazio
P.za Garibaldi, 17 - 66038 San Vito Chietino (Ch) Italy*