

ANIMA di CHARDONNAY

Puglia Bianco IGP



TERRENO: di medio impasto, tendente allo sciolto con abbondante presenza di spirito.

VITIGNI: **Chardonnay** (100%).

VENDEMMIA: II-III decade di agosto, mediante vendemmia meccanizzata, tra la notte e le prime luci dell'alba affinché la bassa temperatura impedisca un avvio spontaneo della fermentazione.

RESA: 90 ql/ha.

VINIFICAZIONE: le uve appena raccolte sono pressate sofficemente in pressa pneumatica. La fermentazione è indotta nel mosto fiore con lieviti selezionati e sottoposta ad un attento controllo della temperatura (17-18°C).

AFFINAMENTO: acciaio.

NOTE CARATTERISTICHE: colore verdognolo/giallo paglierino, al naso sentori

di pera e spiccate note di agrumi e frutti esotici. Al palato è fresco e piacevole con un finale morbido di frutti a polpa bianca.

ABBINAMENTI: risotto agli asparagi, spaghetti ai frutti di mare, dentice o branzino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: servire freddo.

ALCOL: 13%-14%.

SOIL: located on the prestigious Casino Nitti estate. There is a medium-density mixture of soil tending to loose, with an abundance of seashells.

GRAPE VARIETY: **Chardonnay** (100%).

HARVEST: 2nd-3rd week of August, by mechanized harvester, right after sunrise, so that the lower temperature prevents a start of spontaneous fermentation.

YIELD: 3.6 tons per acre.

VINIFICATION: the winemaking process occurs at a constant temperature of

64°F. Fermentation is induced by selected yeasts and temperature is controlled at 62.5-64.5°F.

AGEING: stainless steel.

TASTING NOTES: greenish/light yellow. To the nose there are hints of pear, and notes of citrus and exotic fruits. The palate is fresh and pleasant. There is a soft harmonious finish with hints of white-pulped fruits.

SERVING SUGGESTIONS: pasta dishes without tomato sauce: Asparagus risotto, spaghetti with seafood. Simple Fish dishes: Snapper or Sea bass.

SERVING TEMPERATURE: serve chilled.

ALCOHOL BY VOL.: 13%-14%.
