

VINO PIARULLI

VINO FRIZZANTE
CHARDONNAY
IGP PUGLIA



PIARULLI
VINI ED OLIO

Corato – Via Castel del Monte
(C.da Murgetta)
70033 BA Italia

info@piarulliviniedolio.it
Tel. +39 080 898 0918

WWW.PIARULLIVINIEDOLIO.IT



Denominazione

Chardonnay IGP Puglia – Vino frizzante

Vitigni/Varietà

Chardonnay 100%

Area di produzione

Zona del Nord Barese, dalle colline dell'Alta Murgia alle aree costiere

Sistema di allevamento

Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto

4000-4500 ceppi/ettaro

Resa per ettaro

100-110 q.li/ettaro

Epoca di vendemmia

Ultima decade di Agosto

Vinificazione

Dopo averle raccolte al giusto grado di maturazione in modo da ottenere i livelli ottimali di acidità e grado zuccherino e un adeguato contenuto di sostanze aromatiche, in cantina le uve vengono diraspate, pigiate e pressate a basse pressioni ottenendo circa il 60% di resa.

La fermentazione avviene a 16-18°C e si protrae per circa 14 giorni

Affinamento

3 mesi in serbatoi di acciaio inox sulle fecce fini

Grado alcolico

12,0% Vol

Formati disponibili

Bottiglia da 750 ml

Note di degustazione

Vista

Colore giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole

Olfatto

Bouquet delicato e pulito con note floreali e inimitabili fragranze fruttate

Gusto

Al palato vivace, fresco e ben equilibrato

Abbinamenti gastronomici

Ottimo come aperitivo, ma ideale anche a tutto pasto grazie alla sua particolare versatilità.

Servire a 8-10°C per esaltarne l'armonia e apprezzarne il fine perlage

Dati analitici

Acidità totale: 5,50 g/l, zuccheri residui: 2 g/l, pH: 3,40, SO2 totale: 100 mg/l

PIARULLI WINE

SEMI-SPARKLING WINE CHARDONNAY IGP PUGLIA



PIARULLI
VINI ED OLIO

Corato – Via Castel del Monte
(C.da Murgetta)
70033 BA Italia

info@piarulliviniedolio.it
Tel. +39 080 898 0918

WWW.PIARULLIVINIEDOLIO.IT



Name

Chardonnay IGP Puglia – Semi-sparkling wine

Grapes/Varieties

100% Chardonnay

Production area

North Bari area, from the hills of the Alta Murgia to the coastal areas

Training system

Guyot

Plant density

4000-4500 plants/hectare

Yield per hectare

100-110 quintals/hectare

Harvest time

Last ten days of August

Vinification

After harvesting at the right degree of ripeness, in order to obtain optimal levels of acidity and sugar content, as well as flavours, the grapes are destemmed, crushed and soft pressed in the cellar, obtaining an approx. 60% yield. Fermentation takes place at 16-18°C (61-64°F) and lasts for about 14 days

Refinement

3 months in stainless steel tanks on fine lees

Alcoholic degree

12,0% Vol

Available formats

750 ml bottle

Tasting Notes

View

Light straw yellow color with greenish hints

Smell

Delicate and clean bouquet with floral notes and inimitable fruity fragrances

Taste

Lively, fresh and well balanced on the palate

Food pairings

Excellent as an aperitif, but also ideal for the whole meal thanks to its particular versatility. Serve at 8-10°C (46-50°F) to enhance the harmony and appreciate the fine perlage

Analytical data

Total acidity: 5.50 g/l, residual sugars: 2 g/l, pH: 3.40, total SO₂: 100 mg/l