



CASTIGNANO

- CANTINE DAL 1960 -



vino bianco

MARCHE CHARDONNAY I.G.T. "GRAMELOT"

VITIGNO: Chardonnay 100%

ESTENSIONE DEGLI ETTARI A VIGNETO: 15

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: medio impasto, prevalentemente
argilloso

N. CEPPI PER ETTARO: 3.000

FORMA DI ALLEVAMENTO: spalliera

ALTITUDINE MEDIA DEI VIGNETI: 400 s.l.m.

VINIFICAZIONE: in bianco a temperatura controllata ed affinamento
in acciaio con periodica risospensione delle fecce fini

GRADO ALCOLICO: 13%

CONFEZIONE: 6 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo verdognolo

PROFUMO: intenso con sentori di frutta gialla e gradevole balsamicità

SAPORE: morbido, sapido ed avvolgente con sensazioni di frutta a
polpa gialla

ABBINAMENTI: si esalta con formaggi, carni bianche
e crudi di pesce



S.C.A.C. SOC. COOP.AGRICOLA

Contrada San Venanzo 31, 63072 Castignano (AP) Tel: +39 0736 822216
www.cantinedicastignano.com / commerciale@cantinedicastignano.com