



Azienda Agricola
CASAL DELL'ARCO

www.casaldellarco.it



CHARDONNAY COLLI APRUTINI IGT

Si presenta di un colore giallo paglierino brillante. Al naso propone un profumo affascinante e di grande eleganza, dove emergono note decise di mela Golden, con sentori fragranti di crosta di pane e sensazioni di pesca che fanno da contorno. Al gusto, dimostra una grande morbidezza, assecondata da una buona freschezza che porta ad un finale persistente.

CLASSIFICAZIONE

Vino BIANCO fermo

IGT Indicazione Geografica Tipica Colli Aprutini

ABBINAMENTI

Servito fresco è perfetto per accompagnare piatti a base di pesce e carni bianche, è ideale in abbinamento con primi piatti

UVE

100% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA

12,00% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10 °C

AREA DI PRODUZIONE

Teramo (Abruzzo)

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino, si manifesta all'olfatto con note di frutta come ananas e mela, dal gusto morbido e fresco

VIGNETO

Pergola abruzzese, di circa 15 anni di età; Esposizione a nord con altitudine 150/200 m.s.l.. Resa 80/100 q.li/ha

VINIFICAZIONE

Pigiatura e pressatura soffice con macerazione pellicolare svolta a bassa temperatura

PERIODO DI CONSERVAZIONE

Ben custodito, consigliamo entro 16/20 mesi dall'annata di produzione

CONTIENE SOLFITI

PRODOTTO IN ITALIA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO
GL71	ALU41	FOR51
VETRO	ALLUMINIO E METALLO	SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA		RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA O RACCOLTA DIFFERENZIATA PER RIFIUTI ORGANICI
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE SEPARA LE COMPONENTI E CONFERISCILE IN MODO CORRETTO		

Azienda Agricola Casal dell'Arco
di Franco di Giovannantonio

Via Santa Maria dell'Arco, 25
64023 Mosciano Sant'Angelo TE
info@casaldellarco.it
www.casaldellarco.it