

FIGORA'

CARDONNAY

Dal nome dialettale di una delle contrade tra Orta nova e Cerignola dove nelle vecchie masserie, le sere dopo la vendemmia, si improvvisavano momenti di spensierata convivialità fra balli e canti popolari.

Vendemmia 2023



Uvaggio: Chardonnay 100%

Grado alcolico: 12 % Vol.

- Acidità totale: 5,80 mg/l
- Residuo zuccherino 2,5 mg/l



Denominazione: CHARDONNAY IGT PUGLIA

Zona di produzione: Nord Puglia agro di Cerignola



Vinificazione e affinamento

In Puglia la raccolta è effettuata all'alba nella seconda decade di Agosto. Le uve, diraspate e ben raffreddate, vengono lasciate in macerazione per alcune ore al fine di estrarre le sostanze aromatiche tipiche del vitigno.

Il mosto fiore viene fatto fermentare a 15-16°C in recipienti in acciaio fino al termine della fermentazione alcolica.

A fine maturazione viene reso frizzante con metodo Charmat in autoclave.



Note di degustazione

Colore giallo paglierino con bouquet delicato fragrante e sentori di frutta a polpa gialla, dal gusto piacevolmente frizzante, persistente e fresco con una delicata sapidità, acidità piacevole nel finale.



Abbinamenti gastronomici

Per il suo fine perlage è eccellente con aperitivi ed antipasti crudi e cotti di mare, frittore e verdure in pastella, primi e risotti leggeri.



Temperatura: Servito molto fresco 7/9 °C

Confezionamento:

Bottiglia in vetro da 0,75

Tappo in sughero

Scatole da 6 bottiglie

Pallet 10 scatole x fila x 9



SANPAOLO

CASA VINICOLA

Cantine & vigne in PUGLIA

S.P. 72 c/da tramezzo 71042 Cerignola FG-ITALIA

www.casavinicolasanpaolo.it

facebook: Sanpaolo vini