

Vigne del Tramezzo

CHARDONNAY

Il territorio della contrada Tramezzo è una zona agricola appena collinare a circa 150 s.l.m. nell'agro di Cerignola sede della nostra cantina. La selezione Vigne del Tramezzo sono vini sinceri, schietti nati dalla semplicità di gesti quotidiani di persone che coltivano le proprie vigne con cura e rispetto della propria madre terra che li ospita.

Vendemmia 2023



Uvaggio: Chardonnay 100%

Grado alcolico: 12 % Vol.

- Acidità totale: 5,80 mg/l
- Residuo zuccherino 3.5 mg/l



Zona di produzione: Nord Puglia agro di Cerignola

Denominazione: CHARDONNAY IGT PUGLIA



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.



Note di degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso svela, sentori floreali che si alternano a note fruttate di frutti a bacca bianca e gialla quali ad esempio mela e banana.

Al palato è pieno e sapido, con una fresca acidità e note minerali caratteristiche tipiche del vitigno, piacevole il finale.



Abbinamenti gastronomici

Si accompagna a piatti leggeri, a base di pesce o crostacei e ad antipasti crudi e cotti di mare e aperitivi in genere.



Temperatura: Servito molto fresco 8/10 °C

Confezionamento:

Bottiglia in vetro da 0,75
Tappo sughero/ tecnico
Scatole da 6 bottiglie
Pallet 25 scatole x fila x 4



SANPAOLO
CASA VINICOLA

Cantine & vigne in PUGLIA
S.P. 72 c/da tramezzo 71042 Cerignola FG-ITALIA
www.casavinicolasanpaolo.it
facebook: Sanpaolo vini