MARRAMIERO

MARRAMIERO
PUNTA DI COLLE

CHARDONNAY / TERRE D'ABRUZZO I.G.T.

PUNTA DI COLLE

Scheda Prodotto

CHARDONNAY / TERRE D'ABRUZZO I.G.T.

PUNTA DI COLLE

75 cl / 1,5 L / 3 L

Origina da piccoli grappoli di Chardonnay, raccolti manualmente in un vigneto che negli anni ha raggiunto un giusto equilibrio per produrre uve di grande concentrazione.

È fermentato in piccole botti di rovere dove rimane per un lungo periodo, così da arricchire il suo complesso affinamento. Il colore è giallo dorato intenso e brillante, all'olfatto si presenta elegante e concentrato con sentori di frutta matura e candita, miele d'acacia, cera d'api, fico e datteri.

Prima annata di produzione: 1998.
Ottimo con formaggi stagionati accompagnati da miele amaro o marmellata di rosa canina. Gradevole anche nel dopo pasto con dolci a pasta secca. Si consiglia di servire alla temperatura di 14°-16°C.

Punta di col

TIPOLOGIA	Vino Bianco
UVE	Chardonnay
GRADAZIONE	14% vol.
ZONA DI PRODUZIONE	Abruzzo
FERMENTAZIONE	In barriques, in parte con macerazione delle bucce
AFFINAMENTO	In barriques e infine in bottiglia
MESI DI AFFINAMENTO	30 complessivi

NOTE

Rating
☆ ☆ ☆ ☆ ☆

MARRAMIERO
IMPRESSO NEL VINO

Contrada Sant'Andrea, 1 - 65020 Rosciano (PE) Italia
+39 085 8505766 | info@marramiero.it
www.marramiero.it