

NORA

CHARDONNAY COLLINE PESCARESI

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA


LAURI
AZIENDA VINICOLA



AREA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati nel comune di Loreto Aprutino, situato nella zona di produzione dello Chardonnay Colline Pescaresi IGP.

VITIGNO

Chardonnay (100%).

TERRENO

Argilloso, mediamente calcareo. Altitudine: 350 metri sopra il livello del mare.

TECNICA DI PRODUZIONE

Uva raccolta a mano a fine agosto. In seguito alla diraspapigiatura vengono eseguite una macerazione a freddo ed una spremitura soffice. Il mosto ricavato viene quindi fermentato in serbatoi di acciaio inox per 12 giorni a 16-18 °C con lieviti controllati. Segue un affinamento in bottiglia per 2 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore giallo paglierino brillante, al naso esprime note agrumate di frutta tropicale fiori bianchi freschi, accompagnate da una fresca ed equilibrata acidità.

PRODUZIONE 30.000 bottiglie

Longevità: 3 anni. L'abbinamento ideale è con pesce crudo, ostriche, scampi, gamberi, ricci di mare e tonno planciato. Servire a 10°C.

