

Equi

Chardonnay Colline Pescaresi
Indicazione geografica protetta

Il vitigno Chardonnay è stato introdotto in Abruzzo circa 200 anni fa dai Francesi e si è adattato immediatamente al nostro meraviglioso clima e terroir, producendo uno tra i vini più rappresentativi della nostra regione. "Equi" è la nostra difesa della libertà, un appello di giustizia e uguaglianza dopo diverse controversie sul marchio con i giganti del settore per il nome di questo vino. Dai profumi freschi e un'acidità piacevole, al palato esprime un bouquet di mela matura e note tropicali.

Varietà

Chardonnay 100%

Area di produzione

Italia, Abruzzo, Pescara,
Loreto Aprutino/Collecorvino

Età vigneto: 15 anni
Altitudine: 300 metri s.l.m.
Resa per ettaro: 12.000 Kg/ha
Estensione del vigneto: 5,5 ha
Sistema di allevamento: Guyot
Esposizione: Sud-Est

Dati Tecnici

Alcol: 12,5% vol. / **pH:** 3,50
Acidità totale: 6,50 g/L
Zuccheri residui: 3,50 g/L

 **Longevità** 5 anni

Abbinamenti

 Frutti di mare, tartare di manzo marinato.

Composizione del terreno


Molto calcareo.
41% sabbia, 28% limo, 31% argilla.

Lavorazioni

Scarificazione sotto filare. Inerbimento interfilare con miscuglio di graminacee e leguminose. Tecniche di agricoltura eco-compatibile.

 **Produzione** 55.000 bottiglie

La produzione è di 12.000 Kg per ettaro, 85 ettolitri per ettaro, 3.750 grammi per pianta, 1 pianta per 4 bottiglie.

 **Temperatura di servizio raccomandata** 10°C

