



## Chardonnay Beneventano igp

### Provenienza

Il nome "Chardonnay" deriverebbe dalla parola ebraica "Shahar Adonay" il cui significato, "la porta di Dio", farebbe riferimento al luogo indicato dai crociati che trovarono questo vitigno tutto intorno la città santa nei pressi delle porte che conducevano al Tempio di Dio. Fu poi coltivato dai monaci cistercensi dell'abbazia di Pontigny (Borgogne) e diffuso in tutto il mondo

### Vitigno

100% Chardonnay

### Tecnica enologica

Vitigno a bacca bianca si anticipa nella maturazione (fine agosto) producendo bacche dorate ed aromatiche. Il punto di massima maturazione lo raggiunge intorno a valori di gradazione alcolica tra i 12 e 12,5 %vol.

*Esame visivo:* giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

*Esame olfattivo:* frutta matura di ananas e pera.

*Esame gustativo:* fresco, secco e lungo al palato.

*Abbinamenti:* Si abbina bene a piatti di carne bianca e verdure grigliate.

*Gradazione alcolica:* 12% vol.

*Temperatura di servizio:* 8/10 °C.

- Contenuto: 75 cl
- EAN prodotto: 8 013392 300278
- EAN cartone: 8 013392 000215
- Dimensioni cartone: cm 24x16x30,5 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x167,5 h
- Pallettizzazione: 125 ct. x 6 bottiglie