

CITRA TRAMONTO

CHARDONNAY I.G.T.



CITRA

CITRA TRAMONTO

CHARDONNAY I.G.T.

CITRA TRAMONTO CHARDONNAY I.G.T. TERRE DI CHIETI

Tipo di vino: Bianco.

Zone di produzione: colline della provincia di Chieti.

Uve: 100% Chardonnay.

Composizione dei terreni: terreni dall'impasto esclusivo e condizioni microclimatiche che variano dal pede-montano del Monte Majella alle dolci colline, fino a giungere all'alta fascia della costa adriatica. Terreno calcareo-argilloso a falde.

Altimetria: 120-350 m. s.l.m.

Esposizione: Sud, Sud-Est, Est.

Sistema di allevamento: filare a cordone speronato e pergola abruzzese.

Resa ettolitre di vino per ettaro: 85.

Epoca di vendemmia: fine agosto, settembre.

Vinificazione: pigiatura e pressatura soffice dei grappoli. Il mosto ottenuto, decanta delle impurità in serbatoi di acciaio inox a bassa temperatura, quindi fermenta a temperatura controllata.

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox.

Colore: giallo paglierino con sfumature verdi.

Odore: spiccatamente fruttato, note di agrumi e frutta esotica.

Sapore: di buona struttura, asciutto, morbido e suadente.

Gradazione Alcolica: 13,0% Vol.

Temperatura di servizio: 8/10 °C.

Abbinamenti: antipasti di pesce, crostacei, scampi, risotti di mare, primi piatti leggeri, carni bianche, formaggi freschi.

CITRA TRAMONTO CHARDONNAY I.G.T. TERRE DI CHIETI

Wine category: White.

Location of vineyards: Hills of the Province of Chieti.

Grapes: 100% Chardonnay.

Soil composition: Exclusive mixture in microclimatic conditions, varying from the foothills of the Majella mountain, to the sweet hills on the high side of the Coast. Calcareous-clayey soil in layers.

Altitude: 120-350 m above sea level.

Exposure: South, South-East, East.

Yield (hectolitres per hectare): 85.

Harvesting period: End of August, September.

Vinification: After light pressing of grapes, the must decants impurities in stainless steel tanks at low temperature and later ferments at a controlled temperature.

Refinement: In stainless steel tanks.

Colour: Straw-yellow with greenish nuances.

Bouquet: Clearly fruity, with hints of citrus and exotic fruits.

Taste: Well-structured, dry, smooth and persuasive.

Alcohol content: 13,0% Vol.

Service temperature: 10/12 °C.

Food pairing: Fish based hors d'oeuvres, shellfish, shrimps, risotto with seafood, light main courses, white meat, fresh cheeses.

CITRA TRAMONTO CHARDONNAY I.G.T. TERRE DI CHIETI

Weinart: Weiß.

Produktionsgebiet: Hügel der Provinz von Chieti.

Traubensorten: 100% Chardonnay.

Bodentypologie: Exklusives Kneten und mikroklimatische Bedingungen, die von dem Piedmont vom Berg Majella bis zu den süßen Hügeln und dem hohen Gebiet von der Adriaküste ändern. Kalk- Tonhaltiger Boden in Hängen.

Höhe ü.d.M.: 120-350 m ü.d.M.

Lage: Süd, Süd-Ost, Ost.

Zuchtart: beide Ausläufersystem und Weinlaube aus Abruzzen.

Traubenertrag (Hektoliter pro Hektar): 85.

Weinertezeit: Ende August, September.

Weinbereitung: Die Trauben werden weich gepresst. Danach wird der Most in Edelstahltanks bei niedriger Temperatur abgeklärt und bei kontrollierter Temperatur lang gegärt.

Verfeinerung: In Tanks aus Edelstahl.

Farbe: strohgelb mit grünlichen Nuancen.

Bukett: Deutlich fruchtig, mit Ahnungen von Zitrus- und exotischen Früchten.

Geschmack: Gute Struktur, trocken, geschmeidig und überzeugend.

Alkoholgehalt: 13,0% Vol.

Diensttemperatur: 10/12 °C.

Gastronomische Vereinigung: Vorspeisen von Fisch, Schalentieren, Kaiserhummern, "Risotto di Mare", leichte Hauptgerichte, Weißfleisch und frischer Käse.



CITRA VINI Soc. Coop. - C.da CUCULLO
66026 ORTONA (CH) - ABRUZZO - ITALIA
Tel. +39 085 9031342 - Fax +39 085 9031332
citra@citra.it - www.citra.it