

PALIO
CHARDONNAY I.G.T.




CITRA

PALIO

CHARDONNAY I.G.T.

PALIO 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: 130-340 m. s.l.m.

Esposizione: Ovest, Nord-Ovest.

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

Densità ceppi/ha: densità media 3500.

Resa ettolitri di vino per ettaro: 70.

Epoca di vendemmia: fine agosto, settembre.

Vinificazione: pigiatura e pressatura soffice dei grappoli raccolti a mano, lunga fermentazione termoguidata.

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox.

Colore: giallo paglierino vivace.

Odore: sentori di frutta matura, note di agrumi, banana, si evince una complessità di molteplici sfumature aromatiche.

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

Gradazione Alcolica: 13,0% Vol.

Temperatura di servizio: 8/10 °C.

Abbinamenti: compagno ideale con tutta la cucina a base di pesce: bocconcini di baccalà su vellutata di zucca gialla. Si accompagna ottimamente anche ad antipasti di formaggi freschi, primi e secondi piatti delicati a base di carne.

PALIO 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 soils with microclimatic conditions varying from the foothills of the Majella mountain, to the sweet hills on the high side of Adriatic Coast. Calcareous-clayey soil in layers.

Altitude: 130-340 m above sea level.

Exposure: West, North-West.

Cultivation system: Runner system and Abruzzo trellis.

Density of plants/ha: Average density 3500.

Yield (hectolitres per hectare): 70.

Harvesting period: End of August, September.

Vinification: Soft pressing of hand picked grapes and long fermentation with a controlled temperature.

Refinement: In stainless steel tanks.

Colour: Bright straw-yellow.

Bouquet: Aromatic with ripe fruits, citrus fruits and banana.

Taste: Good structure, fresh, smooth and persuasive.

Alcohol content: 13,0% Vol.

Service temperature: 10/12 °C.

Food pairing: It goes well with all maritime cooking: dried cod morsels with a pumpkin sauce. It goes perfectly with fresh cheese hors d'oeuvres and delicate meat based main courses.

PALIO CHARDONNAY I.G.T. TERRE DI CHIETI

Weinart: Weiß.

Produktionsgebiet: Hügel der Provinz von Chieti.

Traubensorten: 100% Chardonnay.

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

Höhe ü.d.M.: 130-340 m ü.d.M.

Lage: West, Nord-West.

Zuchtart: beide Ausläufersystem und Weinlaube aus Abruzzern.

Stöcke/ha: Mittleres Bestockungsgrad 3500.

Traubenertrag (Hektoliter pro Hektar): 70.

Weinerntezeit: Ende August, September.

Weinbereitung: Weiche Pressung der mit Hand gelesenen Trauben, mit langer Gärung bei kontrollierter Temperatur.

Verfeinerung: In Tanken aus Edelstahl.

Farbe: lebendig strohgelb.

Bukett: Komplexe aromatische Ahnungen von reifen Früchten, Zitrusfrüchten, Banane.

Geschmack: Gute Struktur, frisch, weich und triftig.

Alkoholgehalt: 13,0% Vol.

Diensttemperatur: 8/10 °C.

Gastronomische Vereinigung: Ideal mit allen Seegerichten, es kombiniert auch gut mit zarten Vorspeisen und Hauptgerichten mit Fleisch.



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