ACQUISTATO IL .....

Chardonnay Terre di Chieti IGT Bisanzio 2024 2024



Puro Chardonnay. Puro piacere

Nessun segreto. Nessun trucco. Questo Chardonnay Terre di Chieti IGP Bisanzio proposto da Codice Citra è un semplice, ma piacevole, vino bianco da proporre a tutto pasto. Quando sulla tavola, ovviamente, domina il mare e i suoi frutti. Servito ben fresco può anche rappresentare una valida alternativa alla classica bollicina di aperitivo. Al 90%, gli ospiti proporranno di continuare con lo stesso calice anche una volta servita la cena. Nasce da uve Chardonnay in purezza, raccolte a piana maturazione nei vigneti che si trovano nei dintorni di Ortona, in provincia di Chieti. Pigiatura soffice e macerazione a freddo per ottenere un mosto limpido che, una volta decantato, può essere avviato alla fermentazione, rigorosamente a temperatura controllata per preservare tutto il buono dei suoi profumi, in serbatoi di acciaio inox. Ne deriva un bianco, delicatamente profumato, dal colore paglierino brillante. Al naso rivela bene il calore della sua terra d'origine. Lo Chardonnay, infatti, mostra note di frutta tropicale e a polpa gialla. In bocca, invece, è soprattutto fresco e ben equilibrato in tutte le sue componenti.

Codice Citra rappresenta la più grande comunità di soci vignaioli abruzzesi in cui si raggruppano 3.000 famiglie unite dal rispetto per la natura. La sede principale, l'imponente cantina, si trova a Ortona, in provincia di Chieti. Pochi chilometri la separano dal mare. Qualcuno in più dai primi rilievi degli Appennini. Nel mezzo c'è un altro mare. E' quello rappresentato dalle tante vigne che suddividono ordinatamente la campagna circostante. Basti pensare che sono circa 6.000 gli ettari di vigneto che fanno capo alla Citra e che la cantina è dotata di ben due linee di imbottigliamento capaci di sfornare 20.000 bottiglie di vino l'ora. Ma questi numeri non devono spaventare. Anche se grande, e Codice Citra lo è davvero, questa cantina non ha mai perso il gusto (e il piacere) di produrre buoni vini. Profondamente legati al loro territorio di origine, da 45 anni, sono un punto di riferimento per la regione.

La Vigna

Terreno	terreni di medio impasto
Esposizione	Ovest
Allevamento	spalliera misto pergola abruzzese
Densità imp.	2300

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	la pigiatura soffice e macerazione a freddo producono un mosto limpido che una volta decantato viene avviato alla fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox
Sensazioni	delicato e gradevolmente fruttato, armonico e sapido persistente al palato

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821