ACQUISTATO IL .....

"Colle Cavalieri" Chardonnay Terre di Chieti IGP 2023 2023



Piacevole vivacità

Colle Cavalieri, è uno Chardonnay, Terre di Chieti IGP, proposto da Tollo. Un vino super semplice e proprio per questo sempre piacevole. Ogni occasione, infatti, è buona per brindare con questo bianco abruzzese. Chardonnay al 100%, Colle Cavalieri subisce una lavorazione semplice ma accurata, con rigoroso controllo della temperatura e un affinamento di circa 3 mesi in vasche di acciaio Inox. Giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso si rivela fresco e delicato allo stesso tempo. In bocca, invece, si scopre un vino dotato di una struttura media e una piacevole vivacità. Ottimo con gli antipasti di pesce, accompagna bene anche crostacei e risotti. Volendo può anche essere proposto con semplici carni bianche o accanto a un tagliere di formaggi freschi.

Un bel esempio di cooperativa sociale, nata nel 1960 per volere di venticinque vignaioli. Oggi la Cantina Tollo è un'azienda trainante per la viticoltura abruzzese e gestisce, attraverso i suoi soci conferitori, oltre 3mila ettari, in cui sono allevate esclusivamente varietà autoctone. Oltre 13 milioni di bottiglie prodotte annualmente, senza mai perdere di vista la tipicità del prodotto e, soprattutto, il corretto rapporto tra prezzo e qualità. Vasta e varia è la gamma proposta. Si va dai tipici bianchi e rossi, fino ai più eleganti rosati tanto amati in regione. Non mancano linee Bio e addirittura dei vini che vantano la certificazione come vini vegani. Insomma, in termini di vastità dell'offerta, di differenziazione di tipologie e di fasce di prezzo, è davvero difficile non trovare un vino Tollo adatto alle nostre esigenze.

La Vigna

Terreno	calcareo-argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	pergola abruzzese
Densità imp.	1600

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	chardonnay 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	pigiadiraspatura delle uve, pressatura soffice decantazione a freddo del mosto e fermentazione a temperatura controllata. affinamento in serbatoi di acciaio inox.
Sensazioni	note di frutta tropicale e frutta a polpa gialla. in bocca si presente fresco sapido e persistente.

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