

Olivia

CHARDONNAY PUGLIA IGP

Vino dal colore dorato, con note fruttate e di mandorla. Gusto morbido, con una buona acidità. Ideale con crostacei e piatti di pesce.

Deep gold wine, with fruity and almond notes. Smooth taste, with good acidity. Ideal with shellfish and fish dishes.

Alcool: 13,5% vol.

Zona di produzione: provincia di Taranto

Produzione media per ettaro: kg 9.000

Tecnica di produzione: vinificazione con pressatura soffice, fermentazione in barrique a 16°-18°C. Affinamento in barrique sulle fecce fini a bâtonnage periodici sino alla fine di Febbraio.

Alcohol: 13,5% vol.

Production area: province of Taranto

Grape yield per hectare: kg 9,000

Production method: vinification by soft pressing, fermentation in barrique at 16°- 18°C. Ageing in barrique on fine lees by periodic bâtonnage until the end of February.



LINEA CLASSICA