



## VERDECA CHARDONNAY IGT - BIO

### Vitigni

Verdeca 70%; Chardonnay 30%

### Area di Produzione

Puglia

### Vinificazione

Masso Antico Verdeca Chardonnay nasce da un blend di uve Verdeca, della Valle d'Itria, e uve Chardonnay. Le uve sono prodotte secondo il regolamento dell'agricoltura biologica e vengono raccolte esclusivamente a mano all'inizio di settembre, attraverso una meticolosa selezione. Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto e le bucce restano a contatto alcune ore a basse temperature, per riuscire a esaltare l'aromaticità e i profumi. Seguono poi la fermentazione e la maturazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

### Descrizione

Vino dal colore giallo paglierino con luminosi riflessi verdognoli, dal sapore avvolgente e dalla forte personalità. Presenta un bouquet delicato con note fruttate e floreali, come frutta esotica, pesca bianca e note di rosa.

### Abbinamenti

Questo vino è perfetto in abbinamento a piatti a base di pesce, verdure e formaggi freschi.

### Temperatura di servizio

8°-12° C

### Bottiglia

Borgognotta Authentique

### Caratteristiche

Alcool: 13% vol.

Zuccheri: 6 g/l