

# DUCHI DI CASTELLUCCIO

---

---

Scheda Tecnica

---

---

## *“Tenuta Cipressi”*

Chardonnay IGT Colline Pescaresi

Identificazione Geografica Tipica

---

---

**Tipologia:** Vino Bianco da agricoltura Biologica

**Vitigno:** Chardonnay 100% IGT Colline Pescaresi

**Nome vigneto:** Colle Maggio

**Esposizione:** Sud - Sud Est.

**Altitudine:** 280 m. slm

**Sistema di allevamento:** Filare a cordone speronato

**Densità (viti per ettaro):** 4000

**Produzione media per ettaro:** 110 ql.

**Vendemmia:** Inizio Settembre.

**Sistema di Vinificazione:** Acciaio e legno

**Gradazione alcolica:** 13,50

**Bottiglia:** 75 cl

**Bottiglie per cartone:** 6

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Olfatto:** Varietale con profumi di frutta esotica e delicate note floreali.

**Gusto:** Fresco, morbido e gradevole. Di medio corpo e buona persistenza.

**Abbinamenti gastronomici:** Ideale con tutta la cucina a base di pesce, si accompagna egregiamente con antipasti e primi piatti delicati a base di carne. Ottimo come aperitivo.

**Temperatura di servizio:** 10° C.

