



BOTROMAGNO
VIGNETI & CANTINE

CHARDONNAY

MURGIA BIANCO I.G.P.
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Il vitigno internazionale che si è meglio adattato al clima della Murgia. Il nostro Chardonnay I.G.P. Esprime una eleganza ed una freschezza che lo distingue dai tipici Chardonnay del sud della regione. Vino fresco, sapido, quasi salato, per merito del nostro sottosuolo tufaceo emerso dal mare migliaia di anni fa e che del mare ha conservato il sapore.

SCHEDA TECNICA

- Vitigni: Chardonnay 100%.
- Denominazione: Murgia Bianco I.G.P.
- Zona vitivinicola: La Selva - agro di Gravina in Puglia
- Terreni: Substrato calcareo, ciottolo bordolese.
- Anno d'impianto: 1997.
- Altitudine: 600 m s.l.m..
- Esposizione dei vigneti: Sud/Ovest.
- Sistema di allevamento: Spalliera.
- Tipo di potatura: Guyot.
- Densità di ceppi ettaro: 5.000.
- Resa di uva per ettaro: 80 q .
- Epoca di vendemmia: metà Settembre.
- Fermentazione: fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata di 16°-18°C.
- Durata della fermentazione: 15 giorni.
- Fermentazione Malolattica: Non svolta.
- Affinamento: In vasca di acciaio per 4/5 mesi, in bottiglia per 4 mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

- Aspetto visivo: Paglierino intenso.
- Olfatto: Sentore di mela fuji, pesca, ananas.
- Gusto: Fruttato, fragrante, spiccata acidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Frutti di mare crudi, ostriche, crostacei, pesci in guazzetto.



www.botromagno.it



www.botromagnovini.it

Botromagno Società Agricola a Responsabilità Limitata
via Archimede, 24 - 70024 Gravina in Puglia (Ba) Italy
tel. + 39 080 3265865 - fax + 39 080 3269026 - info@botromagno.it