



Nome	Verace
Denominazione	Chardonnay Puglia IGP
Uve	100% Chardonnay
Vigneti	Vigneti selezionati in Puglia
Vinificazione e maturazione	Diraspa-pigiatura delle uve e successiva soffice pressatura e selezione del mosto fiore, il quale viene decantato staticamente a freddo a 4 °C per una notte e fermentato alla temperatura controllata di 14-16 °C. Successivamente affina in acciaio per 4 mesi sulle fecce fini
Alcol	12,50% vol.
Residuo zuccherino	3,5 g/l
Acidità totale	5,90 g/l H2T
Colore	Bianco paglierino con riflessi verdolini
Profumo	Equilibrato, ampio che richiama note tropicali, mela verde e fiori bianchi
Sapore	Fresco, equilibrato e lungo nel finale
Abbinamento	Ottimo su antipasti e grigliate a base di pesce. Si abbina bene anche con carni bianche e piatti leggeri
Temperatura di servizio	8-10 °C