



## Peta-Ciato Chardonnay Bianco Osco IGT

### Vitigni

100% Chardonnay.

### Vigneto

Le uve sono prodotte da vigneti situati sulle colline, le cui terre si trovano ad un'altitudine di non più di 500 metri s.l.m. La regione del Molise è caratterizzata da un clima mite, i terreni sono composti da argille e rocce di calcare e, lungo la pianura costiera, da terreni sabbiosi. Le viti hanno un'età compresa tra i 15 e i 25 anni.

### Tecnica produttiva

Le uve vengono pressate delicatamente con immediata separazione del mosto dai lieviti. La fermentazione alcolica avviene a una temperatura controllata con lieviti selezionati. Successivamente, il vino viene ulteriormente affinato in acciaio.

### Alcohol

13,50 % vol.

### Caratteristiche

Colore: giallo paglierino con sfumature dorate.

Naso: piacevolmente fruttato, tipico del Chardonnay.

Sapore: burroso e rotondo, piacevole e ben bilanciato.

### Abbinamenti

Consigliato con antipasti di pesce crudo, primi piatti leggeri oppure come aperitivo fermo.

**Servire alla temperatura: 8-10°C.**