



Pallottini
azienda agricola

CHARDONNAY IGT

Vitigno: Chardonnay, IGT Colline Pescaresi 100%

Tipo di terreno: medio impasto ricco di microelementi

Sistema di allevamento: tendone

Resa per ettaro: 80 ql/He

Tecnologia di produzione: pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata

Caratteristiche del vino: colore giallo paglierino, bouquet intenso e avvolgente, con sentori di fiori di gelso, con i quali il vigneto si trova a stretto contatto; molto definito e persistente al gusto, in bocca è denso e fresco con una ottima acidità e persistenza.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Confezionamento: bottiglia borgognotte storica extra, in cartone da 6 pezzi orizzontali



Terra d'Abruzzo,
una NATURALE passione dal 1906