

# CHARDONNAY PUGLIA IGT ISABELLE



## LE ORIGINI

LE SUE ORIGINI NON SONO CHIARE: SECONDO ALCUNI STUDIOSI HA "RADICI" MEDIORIENTALI, SECONDO ALTRI NASCE DA UN INCROCIO SPONTANEO TRA UN VITIGNO PRE-ADDOMESTICATO E UN VITIGNO DELL'ILLIRIA. TUTTAVIA, SI RITIENE SI SIA DIFFUSO DALLA BORGOGNA, COLTIVATA IN ORIGINE DAI MONACI CISTERCENSI DELL'ABBAZIA DI PONTIGNY, DA DOVE SI PROPAGÒ GRADUALMENTE IN TUTTO IL MONDO A PARTIRE DALLA FINE DEL XIX SECOLO.

**UVE:** 100% CHARDONNAY

**ORIGINE:** PUGLIA

**COLORE:** IL COLORE DEL VINO NON È UN GIALLO PARTICOLARMENTE INTENSO.

**PROFUMO:** IL PROFUMO CARATTERISTICO È DELICATO E FRUTTATO.

**SAPORE:** IL GUSTO È ELEGANTE E ARMONICO. CON L'INVECCHIAMENTO ASSUME NOTE DI FRUTTA SECCA.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** IL VINO CHARDONNAY VA SERVITO A UNA TEMPERATURA DI 10-12 C ED È OTTIMO IN ABBINAMENTO A PIATTI A BASE DI PESCE, MOLLUSCHI E CROSTACEI, MA ANCHE POLLAME E PRIMI PIATTI LEGGERI A BASE DI VERDURE

**ALCOL IN VOLUME:** 12,5%

RINGRAZIAMO L'ARTISTA  
NILLA SPINATO AUTRICE DEI  
DIPINTI.