

Cretico Chardonnay Terre di Chieti Igp

Da un vitigno internazionale felicemente radicato nel territorio abruzzese, nasce questo Chardonnay suadente e di lunga persistenza: riflessi dorati, profumi di frutta gialla matura con eleganti sentori speziati di vaniglia, confetto e miele. Un bianco importante, Medaglia d'Oro Chardonnay du Monde nel 2011.



Premi

Cretico 2013

Medaglia d'Argento
Chardonnay du Monde 2016

Cretico 2012

Medaglia di Bronzo Chardonnay du
Monde 2015

Bollino Rosso

Merano Wine & Culinaria Award 2014

Cretico 2009

Medaglia d'Oro

Chardonnay du Monde 2011



Tipologia

Bianco



Terreno e forma d'allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti Tollo

Uve Chardonnay 100%

Altimetria s.l.m. 130 metri

Tipologia di terreno calcareo argilloso

Esposizione sud, sud-ovest

Età delle viti 15/20 anni

Densità di impianto ceppi/ettaro 1.600
tendone e 4.000 filare

Resa per ettaro 80 q

Forma di allevamento tendone e filare a
cordone speronato

Epoca di vendemmia prima decade di
settembre



Vinificazione

Vinificazione pigiadiraspatura,
criomacerazione del pigiato a 5/8°C,
pigiatura soffice e controllo della
temperatura di fermentazione del mosto
limpido in barriques di rovere francese
all'interno di locali termocondizionati

Temperatura della fermentazione
18/20°C

Fermentazione malolattica sì

Affinamento 18 mesi sui lieviti
nelle barriques dove è avvenuta la
fermentazione; 6 mesi in bottiglia



Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione alcolica 14,5% vol

Estratto secco 28 gr/l

Acidità totale 5,6

Ph 3,65

Zuccheri residui 3,5 gr/l



Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino intenso con
riflessi dorati

Odore di frutta gialla matura, con note
tropicali e di frutta secca che si fondono
ad eleganti sentori speziati di vaniglia,
confetto e miele

Sapore pieno, suadente e di lunga
persistenza



Modalità di servizio

Temperatura 12°C

Abbinamenti primi piatti saporiti a base
di carne o pesce, formaggi stagionati
accompagnati da confetture