

# Marina Cvetic

## Chardonnay IGT Colline Teatine



### Scheda Tecnica

**Nome**

Chardonnay IGT Colline Teatine Marina Cvetic

**Titolo alcolometrico**

14 % Vol.

**Uve**

Chardonnay 100%

**Prima annata di produzione**

1991

**Comune di produzione e altimetria dei vigneti**

S. Martino S. Marrucina 350 mt Fonte Filippo),  
Bucchianico 250 mt

**Esposizione del vigneto**

S/E

**Tipo di terreno del vigneto**

Argilloso sabbioso

**Sistema di allevamento**

Guyot

**Densità dell'impianto**

6500 piante per ettaro

**Resa per ettaro**

90 q.li

**Età viti**

20 anni

**Epoca della vendemmia**

10 - 15 settembre

**Vinificazione**

Criomacerazione in pressa per 12 ore e fermentazione in barrique di rovere francese. Affina sulle proprie fecce per tutto il periodo, con frequenti batonnage, segue affinamento in bottiglia.

**Capacità di invecchiamento**

Ottimo potenziale di invecchiamento

**Temperatura di servizio ottimale**

10°-12 C°

### Scheda Organolettica

Brillante, colore dorato carico Bouquet intenso - complesso - sentori floreali di ginestra e gelsomino e fruttati di nespola. Sentori floreali di ginestra e gelsomino e fruttati di nespola. Molto sapido e persistente al palato, con frutta tropicale.

### Abbinamenti

Piatti di pesce, tartare, crostacei