



PUCCIARELLA

1717

Danabella



Denominazione: Chardonnay Umbria IGT

Zona di produzione: Magione (Umbria)

Vitigni: chardonnay

Altitudine: 300 m s.l.m.; esposizione sud; semi pianeggiante

Densità: 5000 ceppi/ha

Tipo di terreno: caratterizzato da sedimenti di mare profondo grossolani o fini quali ghiaia, sabbia e argilla

Vendemmia: primi di settembre

Vinificazione: fermentazione a 14°-15°C in serbatoi di cemento. Affinamento sulle fecce fini fino al marzo successivo, per donare al vino maggior struttura e rotondità

Note sensoriali: colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso è complesso e intenso, con sentori di frutta esotica e mela gialla. In bocca è secco, piacevolmente fresco e persistente

Temperatura di servizio: 11°C

Grado alcol: 13% vol

Formato: 0,75 l