DOLINE

DOLINE CHARDONNAY

Chardonnay IGP Puglia

Chardonnay 100%

Doline Chardonnay è il vino bianco della linea più 'immediata' di Colli della Murgia. Nelle annate migliori, si esprime in maniera meravigliosa, con sentori floreali e grande freschezza. Un'interpretazione estremamente moderna di uno dei grandi vitigni internazionali.

VENDEMMIA	Grappoli raccolti a mano, pigiatura soffice entro 12 ore dalla vendemmia. Vendemmia metà Agosto.
FERMENTAZIONE	Circa 8 - 10 giorni. In assenza di parti solide.
AFFINAMENTO	3 mesi in cisterne di acciaio a contatto delle proprie fecce fini . Filtrazione prima dell'imbottigliamento, affinamento in bottiglia di 2 mesi prima della messa sul mercato.
SOLFITI	~ 65 - 70 mg/l.
POTENZIALE EVOLUTIVO	1 - 2 anni

Note di degustazione

Colore giallo dorato estremamente luminoso. Naso intenso, bouquet molto carico, frutta a polpa gialla, sentori di frutta secca e una certa mineralità percepibile anche al naso. Al palato si percepisce immediatamente che siamo i n presenza di un vino di corpo, la materia è sorretta da una buona acidità e un'ottima mineralità, che allunga la persistenza e supporta il ritorno di frutta secca nel finale.

Abbinamenti

Vino che ha un'entrata facile ed immediata, sin dal naso si percepisce la sua caratteristica più evidente, una grande bevibilità, sorretta da un medio corpo.

ABBINAMENTO TECNICO Tartare di salmone.
ABBINAMENTO DEL CUORE Frittelle di zucchine.
ABBINAMENTO ROCK N' ROLL Fish and chips.

"IMMEDIATEZZA, NON BANALITÀ. LESS IS MORE."

DOLINE

DOLINE CHARDONNAY

Chardonnay IGP Puglia

Chardonnay 100%

The Doline Chardonnay is a white wine that belongs to the most immediate product line of the Colli della Murgia. In the best vintages it best expresses the floral and mineral scents . A modern expression of one of the most famous international varieties.

HARVEST	Hand-picked grapes, which are lightly pressed within 12 hours of harvest. Harvest period mid-August.
FERMENTATION	About 8-10 days, without skins, seeds and stalks.
AGING	The wine ages for 3 months in steel tanks in contact with its thin lees. The wine is filtered before bottling, then rests another 2 months before being sold.
SULFITIES	~ 60 - 65 mg/l.
AGING POTENTIAL	1 - 2 years

Tasting Notes

Intense and bright yellow colour. Fresh floral scents arise on the nose, then after a few seconds there are notes of fruit. Already at this moment it is possible to anticipate that it will be a pleasant wine.
The palate is aligned with the nose, the great freshness is immediately perceived and prepares to drinking.

Food Pairing

An easy to approach wine, its main characteristic are immediately recognized on the nose: an extraordinary ease of drinking. A wine with a mid-body.

TECHNICAL PAIRING Tartare of salmon.
"HEART PAIRING" Small omelettes of zucchini.
"ROCK N' ROLL PAIRING" Fish and chips.

IMMEDIACY, NOT BANALITY. LESS IS MORE."

ETICHETTA ECOLOGICA

VINO	MACROCATEGORIA	TIPO DI MATERIALE	CODICE AMBIENTALE	DESTINAZIONE RIFIUTO
DOLINE - CHARDONNAY	BOTTIGLIA	VETRO VERDE	GL71	RACCOLTA VETRO
	TAPPO	SUGHERO	FOR51	RACCOLTA ORGANICO
	CAPSULA	CAPSULA TERMORETRIBILE IN PVC	C/PVC90	RACCOLTA PLASSTICA
	ETICHETTA IN CARTA	LE ETICHETTE APPOSTE IN FRONTE E RETRO NON SONO SOGGETTE A SMALTIMENTO SEPARATO DELLA BOTTIGLIA DI VETRO		
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE				