



BOTROMAGNO
VIGNETI & CANTINE

EFFE CHARDONNAY

EFFE MURGIA BIANCO I.G.P.
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Vitigno principe tra le uva a bacca bianca, si è ben adattato al fresco clima delle colline Murgiane. Esprime eleganza, complessità ed armonia. Vino bianco strutturato, con una spiccata vena acida ed una sottile sapidità dono del sottosuolo tufaceo emerso dal mare migliaia di anni fa e che del mare ha conservato il sapore. Perfetto in abbinamento alla cucina mediterranea.

SCHEDE TECNICHE

- Vitigni: Chardonnay 100%
- Denominazione: Murgia Bianco I.g.p.
- Zona vitivinicola: Santa Teresa – agro di Gravina in Puglia
- Terreni: Substrato calcareo
- Anno d'impianto: 200
- Altitudine: 470 m s.l.m.
- Esposizione dei vigneti: Sud/Ovest
- Sistema di allevamento: Tendone
- Tipo di potatura: Guyot
- Densità di ceppi ettaro: 5.000
- Resa di uva per ettaro: 60 q
- Epoca di vendemmia: Primi di Settembre
- Fermentazione: fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata di 14°-16°C
- Durata della fermentazione: 15 giorni
- Fermentazione Malolattica: Non svolta
- Affinamento: In acciaio per 3 mesi, in bottiglia per altri 3 mesi

SCHEDE ORGANOLETTICA

- Aspetto visivo: Giallo Paglierino con riflessi dorati che tendono all'ambra se lasciato invecchiare
- Olfatto: Sentori di fiori bianchi, agrumi, ginestra con lievi note tostate
- Gusto: Morbido e avvolgente invita ad un altro sorso grazie al suo spiccato nerbo acido

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Piatti di mare ricchi ed elaborati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

- 10-12° C



www.botromagno.it



www.botromagnovini.it

Botromagno Società Agricola a Responsabilità Limitata
via Archimede, 24 - 70024 Gravina in Puglia (Ba) Italy
tel. + 39 080 3265865 - fax + 39 080 3269026 - info@botromagno.it