



Alhena

Chardonnay IGT
Colli Aprutini

.....

Caratteristiche sensoriali: Giallo carico tendente al dorato. Un vino unico per concentrazione e finezza, al naso si apre con un ampio ventaglio di profumi, con sentori di banana matura, ananas, miele, nocciola tostata. Al gusto è estremamente equilibrato caldo, morbido, con un'elevata freschezza, di grande persistenza aromatica e con un ottimo dosaggio del legno

Abbinamenti gastronomici: Facile da abbinare a dei primi piatti ben strutturati, alle zuppe con frutti di mare anche piuttosto elaborate e saporite e con i secondi a base di carni bianche anche alla griglia e formaggi di media stagionatura.

.....

Tasting notes: **Colour:** golden yellow; **Nose:** very intense, fruity bouquet; the nose reveals aromas of ripe banana, pineapple, honey and toasted nuts. **Flavour:** smooth and elegant. Tropical fruit flavors weave together in a nice range of flavors that linger on the palate ending with a long, fruity aftertaste. Lively acidity well balanced by the alcohol and the wood aromas of the barrel.

Pairings: It matches well-structured first courses, rich flavoured fish or mixed boiled meat; after some years of bottle aging, drink it with mouldy cheeses.



0,75 cl

Scheda Tecnica

.....

Tipo di vino: Bianco fermo

Classificazione: Indicazione geografica tipica

Vitigno: Chardonnay I.G.T. Colline Pescaresi

Gradazione alcolica: 14.50% vol

Area di Produzione: Tenuta Casa Bianca in Castilenti (Te)

Altitudine/Altimetria: 250/300 mt. sul livello del mare

Densità di impianto: 5000 piante per ettaro

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato

Resa per Ettaro: 50 Hl

Periodo di Vendemmia: 2° / 3° decade di Agosto

Vinificazione: pigiatura, criomacerazione del pigiato, pressatura soffice in assenza di ossigeno, fermentazione del mosto a basse temperature in tonneau nuovi da 500 l

Temperatura di fermentazione: 16°C

Maturazione: 14 mesi in tonneau nuovi di Allier

Affinamento: in bottiglia in appositi locali climatizzati

Conservazione: bottiglia coricata, al riparo dalla luce e dagli sbalzi di Temperatura

Capacità di invecchiamento: 7/8 anni

Temperatura di servizio: 14/16 °C;

Technical sheet

.....

Type of wine: White still / **Classification:** I.G.T. (Typical Geographical Indication) / **Grape varieties:** 100% Chardonnay – Colline Pescaresi / **Alcohol content:** 14.50% vol / **Production area:** ABRUZZO; Casabianca in Castilenti (Te) / **Altitude:** 250/300 mt. above the sea level / **Planting density:** 5000 vines/hectare / **Training system:** Spur pruned cordon / **Yield per hectare:** 6,5 tons / **Harvest period:** August / **Vinification:** the grapes are crushed and destemmed; the juice is clarified through settling cold overnight and then inoculated with selected pure yeast. The fermentation is carried out in 550 liters French oak barrels of Allier / **Fermentation temperature:** 16°C / **Ageing:** 14 months in oak barrels of Allier / **Refining:** in bottle; conserved in air-conditioned area / **Storage:** lying down in cool, dark surroundings / **Ageing capacity:** 7/8 years / **Serving temperature:** 14/16 °C.