

Alhena

Colli Aprutini IGT
Chardonnay



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.*



Scheda Tecnica

Tipo di vino: Bianco fermo

Classificazione: Indicazione geografica tipica

Vitigno: Chardonnay

Gradazione alcolica: 14.50% vol

Area di Produzione: Abruzzo

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

Densità di impianto: 5000 piante per ettaro

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato

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* /

Alcohol content: *14.50% vol* / Production area: *ABRUZZO*

Altitude: *250/300 mt. above the sea level* / Planting density: *5000 vines/hectare* / Training system: *Spur pruned cordon* / 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.*