



*Fattoria Giuseppe Savini*

ABRUZZO

*Sotto le Stelle*

*Chardonnay*

IGT COLLI APRUTINI

**Uve:** Chardonnay 100%  
**Alcol** 12%

#### **Vendemmia e vinificazione**

Nel mese di agosto, con la vendemmia di notte, vengono esaltate e preservate tutte le caratteristiche aromatiche dello chardonnay.

Segue la criomacerazione delle uve e la vinificazione in acciaio inox, per dodici giorni, a temperatura di 16-17°C.

L'affinamento, in bottiglia, prima della commercializzazione, è di almeno tre mesi.

#### **Descrizione**

Giallo paglierino con riflessi dorati.

All'olfatto, per merito della raccolta "sotto le stelle", offre eleganti e intensi sentori floreali e fruttati di ginestra, mela Golden e frutta esotica.

Fresco, di corpo, al gusto mostra ottimo equilibrio tra la freschezza agrumata, la dosata sapidità, il calore alcolico e la morbidezza.

Lungo finale, pulito, dai ritorni fruttati.

Con primi e secondi piatti di pesce, risotto alla pescatora, orata al forno con patate.

**Grapes:** Chardonnay 100%  
**Alcohol** 12%

#### **Grape harvest and vinification**

*From grapes harvested at night in the month of August to preserve the aromatic characteristics. Crio-maceration of the grapes, and vinification in stainless steel tanks for 12 days at a temperature of 16-17°C. Refining in bottle for at least 3 months before sale.*

#### **Description**

*Straw yellow with golden highlights. It bestows elegant and intense floral and fruity scents, thanks to the harvesting "under the stars", of wisteria, Golden apple, exotic fruits. Fresh, full bodied, on the palate it shows optimal balance between the citrus freshness, the moderate sapidity, and the alcoholic sensation and the roundness.*

*Long, clean finish, with fruity tones.*

*With pasta and main dishes with fish, risotto alla pescatora, or roasted fish with potatoes.*

