



## PAN CHARDONNAY

Indicazione Geografica Protetta

|                           |                                                                                                   |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tipologia:                | Bianco                                                                                            |
| Classificazione:          | I.G.P.                                                                                            |
| Regione:                  | Abruzzo                                                                                           |
| Vitigno:                  | Chardonnay 100%                                                                                   |
| Sistema di Allevamento:   | Cordone speronato                                                                                 |
| Tipo di terreno:          | Ghiaioso-calcareo                                                                                 |
| Resa media per ettaro:    | 80 Q/He                                                                                           |
| Vendemmia:                | Inizi Settembre                                                                                   |
| Sistema di vinificazione: | Fermentazione del mosto per metà in barrique e per metà in tonneau di rovere francese             |
| Maturazione:              | mesi 10 mesi nelle botti dove è avvenuta la fermentazione senza eliminazione delle fecce          |
| Batonnage:                | Effettuato manualmente                                                                            |
| Affinamento in bottiglia: | vari mesi posizionate in orizzontale nei tunnel sotterranei                                       |
| Gradazione alcolica:      | 14.00% Vol.                                                                                       |
| Colore:                   | Giallo dorato intenso                                                                             |
| Profumo:                  | Molto intenso di frutta esotica matura. Spiccano la banana e la vaniglia. Fiori d'acacia e miele. |
| Gusto:                    | Corpo eccellente. Palato fine. Lunga persistenza. Setoso e potente dal retrogusto di caramello.   |
| Temperatura di servizio:  | 12° C                                                                                             |
| Abbinamenti gastronomici: | Zuppe, risotti, formaggi a media stagionatura, carni bianche e pesce                              |





ANNATA 2023

Info di smaltimento / Disposal info /

Entsorgung Info/ Info-Tri

|                                                                |                  |              |
|----------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| BOTTIGLIA GL 71                                                | CAPSULA C/PVC 90 | TAPPO FOR 51 |
| VETRO                                                          | PLASTICA         | SUGHERO      |
| RACCOLTA DIFFERENZIATA VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE |                  |              |

**BOSCO NESTORE & C. S.r.l.** - C.da Casali n. 147 – 65010 Nocciano (PE) - Tel: +39.085.847345

[www.nestorebosco.com](http://www.nestorebosco.com) [info@nestorebosco.com](mailto:info@nestorebosco.com)