



# NAUMAKOS

## IGT MARCHE CHARDONNAY 2012



DENOMINAZIONE	Marche IGT Chardonnay 2012
COLORE	Bianco
UVE	100% Chardonnay
ZONE DI PRODUZIONE	Areale del Piceno
ALTIMETRIA	200-300 mt. sul livello del mare
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cortina semplice
DENSITA' D'IMPIANTO	4500 ceppi per Ha
RESA PER ETTARO	65 q.li per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA	Prima decade di Settembre
GRADAZIONE ALCOLICA	13,50%

**TECNICA DI VINIFICAZIONE:** Raccolta manuale con cernita dei grappoli, 12 ore di criomacerazione, illimpidimento del mosto fiore mediante decantazione statica a freddo e fermentazione a temperatura controllata.

**AFFINAMENTO:** 12 mesi in botti di rovere da 40 hl.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Il Naumakos Marche Chardonnay ha colore giallo oro carico. All'odore presenta un fruttato elegante con sentori di banana, ananas e vaniglia. In bocca è pieno e coinvolgente. Di grande struttura e persistenza aromatica mantiene il suo aroma caratteristico anche dopo 4 o 5 anni dalla vendemmia.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10/12 °C

**ABBINAMENTI:** il suo gusto esalta tutti i piatti di pesce.