



**CASALE SAN BIASE**  
***Chardonnay Historium i.g.t.***

**Tipo di vino:** bianco.

**Uve:** : 100% Chardonnay.

**Zone di produzione:** colline Vastesi.

**Caratteristiche dei terreni:** i nostri terreni presentano un caratteristico medio impasto, con predominanza a volte argillosa e a volte calcarea.

I terreni hanno tutti esposizione a Sud, Sud-Est, e altitudine si aggira intorno ai 200 m. s.l.m. La vicinanza con il mare fa sì che il microclima delle nostre colline sia quello ottimale per la maturazione delle uve.

**Sistema di allevamento:** pergola abruzzese.

**Densità ceppi/ha:** densità media 3500

**Resa ettoltri di vino per ettaro:** mediamente 65

**Epoca di vendemmia:** fine Settembre ed inizio di Ottobre.

**Vinificazione:** alla vendemmia, rigorosamente eseguita a mano per scegliere i grappoli migliori, segue la pigia-diraspatura delle uve con successiva pressatura soffice. Il mosto ottenuto, viene avviato alla fermentazione a temperatura controllata, a cui seguiranno processi di affinamento e stabilizzazione tartarica a freddo. Affinamento per un paio di mesi in acciaio inox e imbottigliamento.

**Fermentazione:** in serbatoi di acciaio inox.

**Vista:** giallo paglierino vivace.

**Olfatto:** sentori di frutta matura, con una complessità di molteplici sfumature aromatiche.

**Gusto:** di buona struttura, fresco e morbido.

**Gradazione Alcolica:** 12% Vol

**Temperatura ottimale di servizio:** 8/10°C

**Abbinamenti:** ideale con tutta la cucina a base di pesce, crudi e cotti.

Ottimo anche con antipasti di carne, primi e secondi piatti delicati, e carni bianche.

