



# KERINOS

## CANTINA IN PUGLIA



## Chardonnay

PUGLIA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**Tipo di suolo:** Calcereo di medio impasto tendenzialmente argilloso. | **Zona di produzione:** Cerignola. | **Sistema di allevamento:** cordone speronato. | **Densità ceppi per ettaro:** 4500. | **Produzione uva per ettaro:** 80 quintali. | **Viticultura:** coltiviamo la nostra terra esclusivamente in biologico con prodotti naturali nel rispetto di chi la abita, tentando di non alterare lo straordinario equilibrio sinergico sinergico instaurato con tutti gli organismi che contribuiscono a migliorare la qualità dei nostri terreni. | **Raccolta:** manuale. | **Epoca Vendemmia:** Agosto - Settembre. | **Vinificazione:** una volta che l'uva arriva in cantina viene diraspata e pigiata, fermenta in serbatoio d'acciaio a temperatura controllata. | **Fermentazione malolattica:** no. | **Affinamento:** surlies | **Colore:** Giallo pallido. | **Note di degustazione:** Sapori di frutta tropicale di frutto della passione, con sentori di frutti di pietra e fiori. Ben bilanciato con un finale piacevole. | **Abbinamenti:** Piatti di pesce, Sushi, formaggi leggeri, carni bianche.

**Soil:** medium textured limestone. Mostly clayey content. | **Production area:** Cerignola. | **Training system:** spurred cordon. | **Strains density per hectare:** 4500. | **Yield per hectare:** 80 quintals. | **Viticulture:** we cultivate our land organically, trying not to alter the extraordinary synergistic balance established with any organism who works with us day by day, helping to get a higher soil quality. | **Harvest:** manual. | **Harvest period:** August - September. | **Vinification:** once the grapes arrived at the winery, they are destemmed and crushed, fermented in steel tank at controlled temperature. | **Malolactic fermentation:** no. | **Ageing:** Stainless steel vats. | **Color:** pale yellow. | **Tasting Notes:** Tropical fruit flavours of passion fruit, with hints of stone fruits and blossom. Well balanced with a pleasant finish. | **Serving suggestions:** Fish dishes, Sushi, light cheeses, white meats

vino biologico



Vitigno | Grape Variety:  
Chardonnay 100%.



Alcool | Alcohol:  
12%.



Temperatura di servizio | Serving  
temperature: 10-12°C.

