



# 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.



# NAUMAKOS

## IGT MARCHE CHARDONNAY



DENOMINATION	IGT Marche
COLOUR	White
GRAPE	Chardonnay
PRODUCTION AREA	Piceno Area
AVERAGE ALTITUDE	200-300 mt. A.S.L.
SOIL TYPE	Mainly clay
CULTIVATION SYSTEM	Guyot
DENSITY PER HECTARE	3500 stalks per hectare
YIELDING PER HECTARE	6500 kg per hectare
HARVEST	First week of September
ALCOHOL	13,50%

**VINIFICATION:** Grapes are handpicked and carefully selected. Followed by 12 hours of maceration, the must is cleared through cold temperature static decanting method, the fermentation takes place in controlled temperature stainless steel tanks.

**FINING PROCESS:** 8 months in 225 lt. oak barrels.

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:** Golden yellow, elegant, fruity with scents of banana, pineapple and vanilla. On the palate is round, full with a captivating taste. Very well structured and persistent.