

M  
DE SANTIS  
LUXURY WINES

“I’m EOS”



**EOS**  
CHARDONNAY

**EOS**  
CHARDONNAY

Puglia IGT  
Chardonnay  
Bianco

**vitigni utilizzati:**

Chardonnay

**zona ubicazione vigneti:** Puglia –  
colline dell'area nord barese

**altitudine:**

350 – 400 mt. s.l.m.

**tipo di suolo:**

calcareo – argilloso di medio impasto

**sistema di allevamento:**

controspalliera cordone speronato

**ceppi/ha:**

4.500

**resa uva q.li/ha:**

110 q.li

**vendemmia:**

1<sup>a</sup> decade di settembre

**vinificazione:**

pressatura soffice con fermentazione a  
temperatura controllata

**affinamento:**

acciaio 4 mesi - bottiglia

**alcol svolto:**

12,0% vol

**colore:**

vino dal colore giallo paglierino con  
leggeri riflessi verdolini

**profumo:**

bouquet fine e delicato, con sentori di  
fiori di campo

**sapore:**

gusto fresco, lievemente acidulo con  
sentori fruttati

**abbinamenti:**

vino che si beve giovane, ottimo come  
aperitivo e per accompagnare piatti a  
base di pesce lesso e ai ferri, crostacei,  
frutti di mare.

**temperatura di servizio:**

8°-10°C

**conservazione:**

in luogo fresco, al riparo dalla luce e  
da fonti di calore

**formati disponibili:**

bottiglia lt. 0,750

**EOS**  
CHARDONNAY

Puglia IGT  
Chardonnay  
White wine

**grapes:**

Chardonnay

**vineyard location:**

Apulia – hill area of Northern Bari

**altitude:**

350 – 400 mt. s.l.m.

**soil:**

clayley with medium texture

**training system:**

spurred cordon, vertically trellised

**plants/ha:**

4,500

**grape yeld kg/ha:**

110 q.li

**harvest:**

1st decade of September

**vinification:**

soft pressure with controlled  
temperature fermentation

**ageing:**

steel 4 months - bottle

**alcohol content:**

12,0% vol

**colour:**

straw yellow wine with with light  
greenish glints

**smell:**

fine and delicate taste, wild flower  
scented

**taste:**

fresh taste, slightly acidulous , fruity  
scented

**food pairing:**

wine to drink young, excellent like  
appetizer and with dishes like lamb  
fish or grilled, shellfish, seafood

**serving temperature:**

8° - 10° C

**storing:**

in a cool place, away from light and  
sources of heat

**available sizes:**

bottle lt. 0,750

**EOS**  
CHARDONNAY

Pouilles IGT  
Chardonnay  
Blanc

**cépages:**

Chardonnay

**zone des vignobles:**

Pouilles, Collines du Nord de Bari

**altitude:**

350-450 m. s.l.m

**le type de sol:**

argilo-calcaire mélange de milieu

**système de formation:**

contre-cordon

**plantes / ha:**

4500

**rendement de raisin qx / ha:**

110 quintaux

**date de récolte:**

1ère semaine de Septembre

**vinification:**

doux pressage avec fermentation à  
température contrôlée

**vieillesement:**

acier 4 mois - bouteille

**l'alcool fait:**

12% vol

**couleur:**

paille vin couleur jaune avec des  
reflets vert clair

**parfum:**

bouquet fin et délicat, avec des notes  
de fleurs sauvages

**saveur:**

goût frais, légèrement acidulé aux  
senteurs fruitées

**appariements:**

vin qui se boit jeune, excellent en  
apéritif ou pour accompagner  
des plats de poisson bouilli et grillés,  
crustacés, fruits de mer

**température de service:**

18° - 20° C

**stockage:**

dans un endroit frais, loin des sources  
de lumière et de chaleur

**formats disponibles:**

bouteille 0,750 lt