



DATI TECNICI

Denominazione: Chardonnay igt Salento

Vitigni: 100% Chardonnay

Zona di produzione: Salento

Struttura del terreno: medio impasto argilloso

Sistema di allevamento: Spalliera

Vendemmia: raccolta manuale terza decade di agosto

Vinificazione: Diraspapigiatura seguita da pressatura soffice. Il mosto fermenta alla temperatura controllata di circa 14° per 20 giorni

Affinamento: Finita la fermentazione il vino affina su fecce fini per almeno 3 mesi in vasche d'acciaio

Gradazione alcolica: 13% Vol

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumo: Al naso si presenta con note di frutta tropicale matura tipiche del vitigno accompagnate da sentori di fiori bianchi.

Gusto: Fresco e dotato di una buona grassezza che dà struttura al sorso.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Ideale come aperitivo e per accompagnare piatti a base di pesce. Ottimo anche con formaggi freschi e carni bianche.