



CLASSIFICAZIONE: I.G.T. SALENTO.

UVE: 100% CHARDONNAY.

ZONA DI PRODUZIONE: GUAGNANO (LE).

RESA PER ETTARO: 90 q (5.000 CEPPI PER HA).

EPOCA DI VENDEMMIA: ULTIMA DECADE DI AGOSTO.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT.

VINIFICAZIONE: LE UVE VENGONO DIRASPATE, PIGIATE E PRESSATE IN MANIERA SOFFICE. IL MOSTO COSÌ OTTENUTO VIENE RAFFREDDATO A 10° C PER CONSENTIRE UNA NATURALE CHIARIFICAZIONE. LA FERMENTAZIONE ALCOLICA AVVIENE IN SERBATOI IN ACCIAIO INOX A 14° C.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: UN VINO CHE RIESCE A MANTENERE LA SUA FRESCHEZZA E SAPIDITÀ PER CIRCA 2 ANNI.

COLORE: GIALLO PAGLIERINO CON FUGACI ACCENNI VERDOLINO.

NASO: VENGONO DAPPRIMA LIBERATI IL MUGHETTO, LA MAGNOLIA, LA GINESTRA, IL TIGLIO; ALL'INCREMENTO OLFATTIVO SI AGGIUNGE LA FRUTTA IN FASE DI MATURAZIONE E UN ALLETTANTE ERBACEO.

PALATO: LA STRUTTURA ALCOLICA CONTRAPPONESTA ALLA FRESCHEZZA E LA SAPIDITÀ "SAZIANO" LE ASPETTATIVE DI UN VINO IMMEDIATO E PIACEVOLE. NEL FINALE LE RIPROPOSIZIONI OLFATTIVE LASCIANO IL RICORDO INTENSO DELL'ARMONIA DI QUESTO VINO.

ABBINAMENTO: DA ABBINARE ALLA PRODUZIONE ITTICA IN GENERE, DEGNO COMPAGNO DI MOLLUSCHI E CROSTACEI. VERDURE E FORMAGGI A PASTA MOLLE.

CHARDONNAY

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO:**
11-13° C.

**TIPO DI
BICCHIERE:**

