



**CLASSIFICAZIONE:** I.G.T. SALENTO.

**UVE:** 100% CHARDONNAY.

**ZONA DI PRODUZIONE:** GUAGNANO (LE),  
MONTEMESOLA (TA).

**RESA PER ETTARO:** 80 q (4.500 CEPPI PER HA).

**EPOCA DI VENDEMMIA:** PRIMI GIORNI DI  
SETTEMBRE.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** GUYOT,  
CORDONE SPERONATO.

**VINIFICAZIONE:** DOPO LA PIGIATURA E PRESSATURA  
SOFFICE, IL MOSTO VIENE RAFFREDDATO A 10° C AL FINE  
DI FAVORIRE UNA NATURALE CHIARIFICAZIONE. LA PRIMA  
PARTE DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA AVVIENE IN SERBATOI  
IN ACCIAIO INOX E LA TEMPERATURA VIENE SEMPRE  
MANTENUTA SOTTO I 15° C. IL MOSTO IN FERMENTAZIONE  
VIENE POI POSTO IN BARRIQUES DOVE LA FERMENTAZIONE  
SI COMPLETA.

**AFFINAMENTO:** A FINE FERMENTAZIONE IL VINO  
SOSTA IN BARRIQUES PER CIRCA 8 MESI.

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:**  
ASSOLUTAMENTE IN UNA CANTINA NON DEVE MANCARE UNA  
VERTICALE, MINIMO 3 ANNATE, ESSENDO UN VINO CAPACE  
DI RISERVARE PIACEVOLI STUPORI NEL CORSO DEL TEMPO.

**COLORE:** PAGLIERINO INTENSO ATTRAVERSATO TONO  
SU TONO DA NUANCE VERDI E DORATE.

**NASO:** IL PROFUMO INIZIALMENTE SPEZIATO, SI APRE A  
VENTAGLIO FORNENDO UNA GAMMA OLFATTIVA TRABOCCANTE  
DI ODORI FLOREALI E FRUTTATI. L'ACACIA, IL FIOR DI VITE  
AFFIANCANO I FRUTTI NOSTRANI ED ESOTICI MATURI.

**PALATO:** AL GUSTO È SETOSO, VELLUTATO AL TEMPO  
STESSO MELLIFLUO, COMPLICE LA VENA FRESCA E LA  
SPEZIATURA DOLCE DEI LEGNI UTILIZZATI. IL FINALE  
CONQUISTA PER LA SUA ESTREMA DURATA E RENDE  
PARTECIPE IL DEGUSTATORE DELL'IMPORTANTE PECULIARITÀ  
DEL TERROIR.

**ABBINAMENTO:** VINO NOTEVOLMENTE GENEROSO  
NEGLI ABBINAMENTI, CHE SPAZIANO DAL PESCE IN COTTURE  
SAPORITE, ALLE VERDURE, ALLA CARNE BIANCA, AI FORMAGGI.  
DA SPERIMENTARE CON CIBI FRITTI E SOPRATTUTTO PIATTI  
CON FUNGHI.

## TERESAMANARA

**TEMPERATURA  
DI SERVIZIO:**  
14-16° C.

**TIPO DI  
BICCHIERE:**

