

# CHARDONNAY

I.G.T. SALENTO • CHARDONNAY

## ANBAUGEBIET

Guagnano (Le), Montemesola (Ta).

## REBERZIEHUNGSSYSTEM

Guyot (5.000 Rebstöcke pro ha).

## LESEZEITPUNKT

Erste Augustdekade.

## WEINBEREITUNG

Die Trauben werden entrappt, angepresst und auf sanfte Art gekeltert. Der so gewonnene Most wird auf 10°C abgekühlt, um eine natürliche Klärung zu erreichen. Die alkoholische Gärung erfolgt in Edelstahlbehältern bei 15°C.

## AUSBAU

In Edelstahlbehältern bis zur Flaschenabfüllung.

## LAGERFÄHIGKEIT

Ein Wein, der seine Frische und Geschmacksintensität circa 2 Jahre bewahren kann.

## SERVIERTEMPERATUR

11°C.

