

TERESAMANARA

I.G.T. SALENTO • CHARDONNAY

ANBAUGEBIET

Guagnano (Le).

REBERZIEHUNGSSYSTEM

Guyot (5.000 Rebstöcke pro ha).

LESEZEITPUNKT

Ende August.

WEINBEREITUNG

Nach dem Anpressen und sanften Keltern wird der Most auf 10°C abgekühlt, damit er sich auf natürliche Weise klärt. Der erste Teil der alkoholischen Gärung erfolgt in Edelstahlbehältern, wobei die Temperatur immer unter 15°C gehalten wird. Der sich in Gärung befindende Most wird schließlich in Barriques umgefüllt, wo er die Fermentation abschließt.

AUSBAU

Nach der Gärung lagert der Wein für 8 Monate auf der Hefe in Barriques aus französischer Eiche.

LAGERFÄHIGKEIT

Im Keller darf keine Vertikale von mindestens 3 Jahrgängen fehlen, denn dieser Wein verspricht angenehme Überraschungen im Verlauf seiner Reifung.

SERVIERTEMPERATUR

14°C.

Etichetta celebrativa per festeggiare la ventesima vendemmia di Teresa Manara Chardonnay

