

TERESAMANARA VT

I.G.T. SALENTO • CHARDONNAY

ANBAUGEBIET

Guagnano (Le).

REBERZIEHUNGSSYSTEM

Guyot (5.000 Rebstöcke pro ha).

LESEZEITPUNKT

5. September 2018

WEINBEREITUNG

Die per Hand in kleine Kisten gelesenen Trauben werden sehr sanft gepresst, um zu vermeiden, dass die goldgelben Schalen den Most einfärben könnten, der zur natürlichen Klärung auf 10°C abgekühlt wird. Der erste Teil der alkoholischen Gärung erfolgt in Edelstahlbehältern bei einer ständigen Temperatur von 18°C.

Der fermentierende Most wird schließlich in Barriques umgefüllt, wo sich der Gärvorgang vollendet.

AUSBAU

Nach erfolgter Gärung reift der Wein für circa 12 Monate in Barriques aus französischer Eiche auf der Hefe.

LAGERFÄHIGKEIT

Sofort trinkbereit, kann aber auch 8-10 Jahre lagern.

SERVIERTEMPERATUR

14° C.

