

TERESAMANARA

I.G.T. SALENTO • CHARDONNAY

ZONA DI PRODUZIONE

Guagnano (Le).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot (5.000 ceppi per ha).

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà agosto.

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 sur lies in barriques di rovere francese 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. Il sambuco, la pesca bianca, la nespola, la mandorla e la nocciola.

PALATO

Al gusto è setoso, vellutato al tempo stesso sinuoso, 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.

SERVIRE A

14°C.

