

# TERESAMANARA

I.G.T. SALENTO • CHARDONNAY

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera potata a guyot.

## EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda metà di agosto.

## VINIFICAZIONE

Dopo la pressatura soffice, il mosto viene raffreddato a 10°C al fine di favorire una naturale chiarificazione. La fermentazione avviene in parte in acciaio e in parte in barriques.

## AFFINAMENTO

A fine fermentazione il vino matura sur lies in acciaio e in barriques in un classico assemblaggio di legno francese nuovo, di secondo e di terzo passaggio.

## 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.

## SERVIRE A

14°C.

