

TERESAMANARA

I.G.T. SALENTO • CHARDONNAY

ZONA DI PRODUZIONE

Guagnano (Le).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot (5.000 ceppi per ha).

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda metà di 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 entro i 15°C. Il mosto viene poi travasato in barriques dove la fermentazione si completa.

AFFINAMENTO

A fine fermentazione il vino sosta sur lies in barriques di rovere francese per non meno di 6 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.

SERVIRE A

14°C.

