

# TERESAMANARA *sei settembre*

I.G.T. SALENTO • CHARDONNAY

## ZONA DI PRODUZIONE

Guagnano (Le).

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot (5.000 ceppi per ha).

## EPOCA DI VENDEMMIA

6 Settembre 2016.

## VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte a mano in piccoli contenitori, vengono pressate con delicatezza, per evitare che le bucce dorate possano imbrunire il mosto, che 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 intorno ai 18°C. Il mosto in fermentazione viene poi posto in barrique dove la fermentazione si completa.

## AFFINAMENTO

A fine fermentazione il vino sosta sur lies in barriques di rovere francese per circa 12 mesi.

## CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Da bere subito o invecchiare sino a 8-10 anni.

## SERVIRE A

14° C.



CANTELE

che vale la pena aspettare ciò per cui batte il cuore