

TERESAMANARA VT

I.G.T. SALENTO • CHARDONNAY

ZONA DI PRODUZIONE

Guagnano (Le).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot (5.000 ceppi per ha).

EPOCA DI VENDEMMIA

1 Settembre 2017.

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, 50% nuove e 50% di 2° passaggio, per circa 12 mesi.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

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

SERVIRE A

14° C.



CANTELE

1976 100% SALENTO 100% SALENTO 100% SALENTO 100% SALENTO