

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.

COLORE

Giallo oro chiaro.

NASO

Note agrumate ben presenti e fresche, lime e pompelmo, arancio giallo e tiglio.

PALATO

Bianco morbido sorretto da una rinfrescante struttura acida. Bocca dissetante ma anche piena e decisa con ritorni di pesca gialla, miele d'acacia, mandorle fresche e nocciole. Un finale animato da una sapidità marina intensa, carnosa, passionale e mediterranea.

ABBINAMENTO

Ideale per risotti e carni bianche. Perfetto con la produzione ittica in genere o carni affumicate. Dopo qualche anno di evoluzione anche su formaggi erborinati.

SERVIRE A

14° C.

