



CHARDONNAY

Salento IGP / BIANCO



Vitigno

Chardonnay

Denominazione

Salento IGP

Sistema di allevamento

Controspalliera con cordone speronato

Terreno

Medio impasto

Densità d'impianto e resa

5 000 piante per ettaro e
2,5 kg di uva per pianta

Zona di produzione

Salice Salentino

vol. %

12,50° alc.

Maturazione

4 mesi in serbatoio di
acciaio

Servizio:

Si consiglia una temperatura di servizio di 10-12 °C in ampi calici che ne favoriscano la massima espressione olfattiva.

Vendemmia

I grappoli vengono raccolti nelle prime ore del mattino, nella prima decade di settembre, durante le mattine più fresche e meno umide che consentono di preservare la freschezza e tipicità delle uve.

Vinificazione

Dopo la raccolta l'uva viene sottoposta a diraspatura. Il pigiato viene raffreddato e travasato in un serbatoio di acciaio inox dove avviene la macerazione di circa 6 ore. Il mosto viene chiarificato e fermentato a bassa temperatura, ideale per preservare i precursori aromatici e la naturale acidità del Negroamaro.

Note di Degustazione

Color giallo paglierino dai riflessi verdolini. Delicate percezioni olfattive che ricordano il frutto della pesca, mango ed ananas. Al gusto propone una stuzzicante freschezza che viene armonizzata dalla piacevolissima morbidezza.