

SALENTO I.G.P. CHARDONNAY

PREMIUM

Vitigno
Chardonnay 100%

Denominazione
Salento IGP

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
13% vol

Vendemmia
a mano nella seconda e terza decade di Agosto

Affinamento
in botti di rovere per 6 mesi

Sistema di allevamento
cordone speronato

Resa uva per ettaro
90 quintali

Temperatura di servizio
10 - 12 °C

Note degustative

Da selezionate uve chardonnay, vinificate a temperatura controllata ed affinato in barrique, un vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, un aroma floreale con note speziate di vaniglia. Sapore secco, piacevolmente fresco e persistente. Ideale come aperitivo, carni bianche, ottimo con piatti di pesce, in particolare crostacei, ricci e ostriche



Grapes
Chardonnay 100%

Denomination
Salento IGP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13% vol

Harvest
by hand second and third decade of August

Refining
in barriques for 6 months

Vine training system
spurred cordon

Grapes per Ha
9.000 kg

Serving temperature
10 - 12 °C

Tasting notes

From selected Chardonnay grapes, fermented at controlled temperature and refined in barrique. Straw-yellow colour with golden reflections, fragrant floral bouquet with hints of vanilla. Dry and delightfully fresh taste, persistent. Ideal as an aperitif, white meats, excellent with seafood dishes, especially shellfish, sea urchins and oysters.