

Laureato

CHARDONNAY E MINUTOLO
SALENTO BIANCO IGP

Uve: Chardonnay e Minutolo.
Zona di produzione: Monteiasi, Montemesola e zone limitrofe della provincia di Taranto.
Altimetria: 20 metri s.l.m.
Vinificazione: Raccolta meccanica, pressatura soffice, illimpidimento statico, fermentazione in barriques di rovere francese, batonnage.
Affinamento: In bottiglia per due mesi.
Abbinamento ai cibi: Crostacei e piatti di pesce, torte rustiche, formaggi a pasta tenera e filata.

Grape: Chardonnay, Minutolo.
Geographical production area: Monteiasi, Montemesola and neighbouring provinces of Taranto.
Altitude: 20 metres a.s.l.
Production process: Machine harvested, soft pressing, fermentation in French oak barriques, batonnage.
Reining process: Bottled for two months.
Food pairing: Shellish and fish, savoury pies, soft cheeses.

Proprietà organolettiche:

Richiami olfattivi a pesca e melone bianco oltre a note balsamiche che aggiungono profondità al naso. Ampio palato, dove domina la pera e in deglutizione la freschezza del mandarino.

Organoleptic properties:

A fragrant peach and honeydew melon bouquet, accentuated by a balsamic nuance which adds depth to the nose. On the palate this wine is full-bodied, with a distinct crisp pear flavour and a refreshing mandarin finish.

