

Chardonnay

CHARDONNAY
SALENTO BIANCO IGP

Uve:

Chardonnay.

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 serbatoi d'acciaio a temperatura controllata (14°-16°C).

Affinamento:

In serbatoi d'acciaio "sur lies" per due mesi.

Abbinamento ai cibi:

Aperitivi, piatti di pesce, ricotta fresca, formaggi a pasta filata.

Grape:

Chardonnay.

Geographical production area:

Monteiasi, Montemesola and neighbouring provinces of Taranto.

Altitude:

20 metres a.s.l.

Production process:

Machine harvested, soft pressing, fermentation in stainless steel vats at a controlled temperature.

Reining process:

In stainless steel vats "sur lies" (aged on lees) for two months.

Food pairing:

Appetizers, fish, fresh ricotta, fresh and soft cheeses.

Proprietà organolettiche:

Giallo paglierino con riflessi verdi, al naso presenta richiami a pesca verde e mandarino, al palato in evidenza la freschezza della buccia di agrumi ben sposata ad una morbidezza che contribuisce a una piacevole post-deglutizione.

Organoleptic properties:

Pale yellow with attractive green tints and a fragrant peach and mandarin bouquet. Fresh citrus flavours echo on the palate and perfectly balance the smoothness, creating an appealing, long finish.

