

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.

Vinification:

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.

