

Umi

CHARDONNAY
SALENTO CHARDONNAY IGP
PRIMA SELEZIONE

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:

Sushi, sashimi, 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.

Vinification:

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:

Sushi, sashimi, appetizers, fish, fresh ricotta, fresh and soft cheeses.



Proprietà organolettiche:

Intenso e floreale di mimosa al naso, presenta note di frutta esotica, mango e banana. Palato pulito e sapido, ottima persistenza.

Organoleptic properties:

Intense aromas of mimosa and exotic fruits such as mango and banana. Clean and crisp on the palate with a delightful, persistent finish.