

CHARDONNAY

SALENTO BIANCO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

CLASSIFICAZIONE: I.G.P. Salento Bianco

UVE: Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Cellino San Marco (BR) – Sandonaci (BR)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera (5.000 ceppi per ha).

EPOCA DI VENDEMMIA: 2° decade di Agosto.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono diraspate, pigiate e pressate in maniera soffice. Il mosto così ottenuto viene raffreddato a 10° C per consentire una naturale chiarificazione. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi in acciaio inox a 15° C.

AFFINAMENTO: In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: Un vino che riesce a mantenere la sua freschezza e sapidità per circa 2 anni.

COLORE: Giallo paglierino con fugaci accenni verdolino.

OLFATTO: Intenso, piacevolmente fruttato. Note agrumate di cedro, vaniglia e albicocca matura.

PALATO: morbido, sapido, denso, conseguenza di una maturazione importante supportata da un clima caldo ed arido.

ABBINAMENTO: Primi piatti con funghi e tartufi, minestre di legumi, pesci grassi, bolliti di carne.

CUCINA SALENTINA: Purea di fave, zuppa di pesce, ruote con i fagioli, tonno al ragù. Minestra di lenticchie e gamberoni

SERVIRE A: 11° C.

CLASSIFICATION: I.G.P. Salento Bianco

GRAPES: 100% Chardonnay

PRODUCTION AREAS: Cellino San Marco (BR) – Sandonaci (BR)

BREEDING SYSTEM: Espalier (5.000 stumps per ha)

VINTAGE PERIOD: Second decade of August

VINIFICATION: The grapes are destemmed, trodden and pressed softly. The obtained must is chilled at 10°C to allow a natural clarification. The alcoholic fermentation is made in stainless steel tanks at 15°C.

AGEING: In stainless steel tanks until the bottling.

AGEING TOLERANCE: A wine able to maintain its freshness and flavour for about 2 years.

COLOUR: Straw-yellow with glancing greenish hints.

NOSE: Intense, pleasantly fruity. Notes of citrus, vanilla and ripe apricot.

PALATE: Soft, tasty, thick, fruit of an important maturation supported from a warm and dry climate.

FOOD MATCHING: First courses with mushrooms and truffles, legumes soup, fat fishes, boiled meat.

SALENTO COOKING: Broad bean puree, fish soup, pasta with beans, tuna ragout. Lentils and prawn soup.

SERVE AT: 11° C.

