



# Chardonnay *Salento IGP Bianco*



## ZONA DI PRODUZIONE

Vino ottenuto da uve prodotte in agro di Copertino.



## VARIETÀ

Chardonnay 100%.



## VIGNETI

Guyot.



## VINIFICAZIONE

Le uve vengono pigiate e pressate in maniera soffice, con separazione immediata delle bucce. Il succo ricavato viene fatto fermentare in serbatoi in acciaio e la temperatura viene mantenuta sotto i 15 °C.



## AFFINAMENTO

In vasche d'acciaio



termoregolate che contribuisce ad esaltare l'aromaticità e i profumi.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore giallo paglierino, arricchito di riflessi verdognoli. Bouquet fresco con sentori di frutta matura. Vino di importante struttura, secco, morbido di buona persistenza.



## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È un vino adatto a primi piatti con condimenti delicati, frutti di mare, piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi freschi.



Va servito fresco a 8-10°C..



13% vol