

BATTIGIA

Chardonnay

Lo Chardonnay è il più celebre vitigno a bacca bianca del mondo, in grado di esprimere in modo diverso i differenti terroir dove viene coltivato. Nel Salento, lo Chardonnay è noto per i suoi delicati aromi fruttati e buon corpo, con la giusta freschezza che abbina alla perfezione con antipasti e piatti della tradizione pugliese.

VITIGNO: Chardonnay

DENOMINAZIONE: Salento IGP

ZONA DI PRODUZIONE: zona rurale a sud-ovest della provincia di Brindisi.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: Contro-spalliera con cordone speronato.

TERRENO: a medio impasto

DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA: 4500 piante per ettaro e 2,5 kg di uva per pianta

VENDEMMIA: I grappoli di Battigia vengono raccolti alle prime ore dell'alba intorno alla prima decade di agosto, evitando le ore più calde dell'estate salentina per mantenere freschezza e aromaticità nel vino.

VINIFICAZIONE: L'uva si diraspa; segue la pigiatura, una breve macerazione a freddo e una successiva pressatura soffice delle vinacce. La fermentazione a bassa temperatura conserva aromi e freschezza.

MATURAZIONE: 4 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

APPORTO CALORICO: 91 kcal/100 ml

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; delicati aromi di pesca e frutti tropicali, tra cui mango e ananas; al palato si presenta fresco, morbido e piacevolmente armonico.

SERVIZIO: 9-11 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: piatti di verdure, formaggi delicati e pesce in generale, soprattutto grigliate di pesce e frutti di mare.

