

CHARDONNAY



Lo Chardonnay è un famoso vitigno a bacca bianca, che viene coltivato in molti paesi dove esprime caratteristiche differenti, adattandosi ai più svariati terroir. In Puglia, lo Chardonnay produce ottimi vini soprattutto nel Salento, in particolare nelle province di Brindisi e il nord di Lecce, che si abbinano alla perfezione con la tradizionale cucina pugliese a base di pesce e verdure.

VITIGNO: Chardonnay

DENOMINAZIONE: Salento IGP

ZONA DI PRODUZIONE: zona rurale della provincia di Brindisi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con cordone speronato

TERRENO: medio impasto

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

VENDEMMIA: La vendemmia viene effettuata alle prime ore dell'alba intorno alla prima decade di agosto, momento ideale per evitare le alte temperature estive salentine, salvaguardando la freschezza e acidità del frutto.

VINIFICAZIONE: L'uva si diraspa, segue la pigiatura, una breve macerazione a freddo e una successiva pressatura soffice delle vinacce. Fermentazione del mosto con lieviti selezionati a temperatura di 15 °C per circa 10 giorni.

MATURAZIONE: 4 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

APPORTO CALORICO: 87,5 kcal/100 ml

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore giallo paglierino; al naso si presenta fresco e fruttato, con sentori di pesca e frutta gialla, e delicate nuance che ricordano i frutti esotici; sapore secco ma piacevolmente acidulo, con una freschezza che permane in bocca.

SERVIZIO: 8-10 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: insalate e aperitivi, frittelle di pesce, frutti di mare e minestre leggere.

