



Versante

Bianco
Chardonnay
I.G.P. Salento

Classificazione: I.G.P.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Vitigno: Chardonnay 100%

Zona di produzione: Tenute aziendali

Caratteristiche del vigneto

Esposizione: Nord - Sud

Superficie vitata: ha. 20

Natura del terreno: calcareo-argilloso

Forma di allevamento: cordone speronato bilaterale e Guyot

Produzione media per pianta: kg. 1,8

Tecnologia produttiva

Periodo di vendemmia: ultima decade di Agosto

Raccolta: manuale

Tecnica di vinificazione

pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio termocondizionati per 20 giorni.

Affinamento sulle fecce fini per tre mesi.

Maturazione in acciaio tre - cinque mesi.

Stabilizzazione del prodotto: statica a freddo, microfiltrazione.

Affinamento in bottiglia: 1 mese

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Odore: delicato, persistente, abbastanza intenso, caratterizzato da note floreali, di frutta esotica ed agrumi.

Sapore: fresco e piacevole, sapido, sensazione gusto-olfattiva fruttata.

Abbinamenti

Si accompagna ad aperitivi, piatti a base di pesce e carni bianche.