

CHARDONNAY

Indicazione Geografica Protetta
PUGLIA

SINGLE VINEYARDS



Varietà di uve: Chardonnay
Terreno: argilloso a medio impasto
Altezza s.l.m.: 300 mt
Sistema di allevamento: controspalliera, potatura con metodo Guyot.

Produzione: vendemmia manuale, crio-macerazione delle bucce col mosto, pressatura soffice e affinamento in vasche di pietra.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini lucenti.
Profumo: note fresche di fiori bianchi e agrumi.
Sapore: freschezza e mineralità, con un delicato retrogusto sapido e fruttato.

Grado alcolico: 12°
Acidità totale: 5,5 g/l
Temperatura di servizio: fresco alla temperatura di 10° C

Grapes: Chardonnay
Soil: clayey, medium dough.
Height a.s.l.: 300 mt
Training system: low espalier, "Guyot" pruning.

Production: harvest by hand, cryomaceration of the skins with the must, soft pressing and refining in stone tanks.

Color: bright and straw yellow with green highlights.
Flavor: fresh hints of white flowers and citrus.
Taste: very fresh and mineral, delicate aftertaste, rich and fruity.

Alcohol content: 12% by vol.
Total Acidity: 5.5 gr./lt.
Best served at: 10° C - 50° F