

## Chardonnay

*Bianco Salento IGT*

**Uve utilizzate:**

Chardonnay 100%

**Età media delle vigne:**

15 anni ca.

**Sistema di allevamento:**

Spalliera con potatura Guyot , 4.200 piante ca. per ettaro

**Resa:**

1.700 grammi per pianta

**Vendemmia:**

Uve raccolte a mano e delicatamente riposte in piccole cassette aerate per preservarne l'integrità.

**Maturazione:**

In acciaio a temperatura controllata.

**Gradazione alcolica:**

13,5%

**Profumo:**

In un contesto di grande armonia si sussegue un affascinante viaggio aromatico intrapreso da fresche fragranze floreali che lasciano spazio a note di frutta esotica e una leggerissima speziatura vanigliata.

**Gusto:**

Il naso continua orgoglioso nell'assaggio, secco, pieno e vellutato che si spegne in un finale avvolgente ed emozionante. Un vino di grande carattere e di lunga persistenza.

**Temperatura di servizio:**

12°-14° C

