

CHARDONNAY



INDICAZIONE:	IGP salento
VITIGNO:	chardonnay 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	alberello appoggiato
CEPPI PER ETTARO:	5.000
ETÀ DELLA VIGNA:	26 anni
PERIODO DI VENDEMMIA:	II-III decade di agosto
ZONA DI PRODUZIONE UVA:	Cellino San Marco - Puglia
TIPO DI TERRENO:	calcareo argilloso
FERMENTAZIONE DEL MOSTO:	acciaio
AFFINAMENTO DEL VINO:	acciaio
COLORE:	giallo paglierino
PROFUMO:	fruttato
GUSTO:	fresco e ben equilibrato
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:	cucina marinara
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10-12°C
CONFEZIONI:	6 bottiglie



INDICATION:	IGP salento
VINES:	chardonnay 100%
GROWING SYSTEM:	supported small tree
GRAPEVINE/HECTARE:	5.000
AGE OF VINE:	26 years
HARVEST PERIOD:	2nd-3ed decade of august
PRODUCTION AREAS GRAPES:	Cellino San Marco
TYPE OF TERRAIN:	Calcareous and clayry
FERMENTATION OF MUST:	steel
AGING WINE:	steel
COLOR:	straw yellow
PERFUME:	fruity
TASTE:	cool-well balanced
FOOD MATCHING:	sea food
SERVING TEMPERATURE:	10-12°C
PACKAGING:	6 bottles

