

# Chardonnay

Puglia / Bianco

Indicazione geografica protetta



Un'esplosione di frutta fresca abbinata ad una gradevole vena minerale caratterizzano il nostro Chardonnay in Terra delle Gravine.

Si abbina perfettamente agli spaghetti con cozze o vongole; in alternativa consigliamo primi o secondi piatti a base di pesce.

**Denominazione:** Bianco Puglia IGP.  
**Uvaggio:** 100% Chardonnay.

## **In vigna**

**Zona di produzione:** C.da Matine, Mottola, 280 m s.l.m.

**Suolo:** Argilloso-calcareo, mediamente profondo.

**Sistema di Allevamento:** Guyot.

**Resa per ettaro:** 50 q.li/ha.

**Epoca di vendemmia:** Ultima decade di Agosto.

**Raccolta:** Meccanica in notturna, per preservare le uve dal forte caldo della zona nelle ore diurne.

## **In cantina**

**Vinificazione:** Le uve, trasportate in cantina, vengono pigiate e trasferite nelle presse, dove si seleziona il mosto fiore, ovvero il primo mosto che viene fuori dalla spremitura. Tale mosto viene

posto in un fermentino di piccole dimensioni, dove avviene la fermentazione ad una temperatura compresa tra 16 e 18 °C.

**Affinamento:** Una volta terminata la fermentazione, il vino subirà un affinamento di 3 mesi in acciaio a contatto con fecce fini al quale seguirà un riposo in bottiglia di 1 mese prima di poter essere messo in vendita.

## **Caratteristiche Organolettiche**

**Colore:** Giallo verdolino.

**Olfatto:** Intensi sentori di frutta fresca tropicale, come ananas, banana e pera, e fiori gialli (d'arancio, iris, ginestra e biancospino).

**Palato:** Morbido, ben equilibrato e persistente, dotato di una gradevole vena minerale e sapidità.

**Grado alcolico:** 13,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 7-9°C.