

CHARDONNAY CHIANCA PARA

SALENTO IGT

BARREL FERMENTED & BARREL AGED

DENSO & CREMOSO

Vitigno: 100% Chardonnay

Area di produzione: Salento, Regione Puglia

Terreno: franco argilloso, mediamente calcareo

Alcool: 14% vol.

Vendemmia: Agosto

Metodo di produzione: Raccolta di uve Chardonnay mature leggermente appassite su pianta. Fermentato in barrique di rovere francese. Infine invecchiato in botti di legno pregiato con permanenza sulle fecce fini rimesse in sospensione tramite batonnage settimanali.

Note degustative: dal colore giallo dorato brillante, questo Chardonnay fermentato e invecchiato in botte emana un profumo intenso e speziato con soavi richiami a camomilla, fiori d'acacia e note fruttate di banana e mela renetta. Al palato è denso ed armonico con intriganti note di burro, pera e vaniglia. Un vino bianco caldo ed avvolgente dotato di grande struttura ed un'acidità vibrante.

Gastronomia: risalta in abbinamento a frutti di mare, salmone affumicato e capesante gratinate. Ideale anche con risotto ai funghi, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 10°

Potenziale invecchiamento: 5-8 anni dalla vendemmia

