



CHARDONNAY

Produttore: CANTINA VECCHIA TORRE

Classificazione del vino: IGP SALENTO BIANCO

Area di produzione: provincia di Lecce e Brindisi

Uve: 100% Chardonnay

Titolo alcolometrico: 13% vol

Natura del terreno: di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo

Resa per ettaro: 80 quintali di uva

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 4500-5000 piante per ettaro

Vinificazione: le uve vengono diraspate e pressate in maniera soffice. Il mosto ottenuto viene raffreddato a 10° C per ottenere una naturale decantazione statica. Successivamente viene fermentato, con lieviti selezionati, ad una temperatura non superiore a 16° C.

Capacità d'invecchiamento: da bere giovane

Note di degustazione

Colore: giallo paglierino

Profumi: delicatamente fruttato con spiccato sentore di mela, ananas e vaniglia.

Palato: morbido, asciutto, con buona persistenza ed eleganza.

Temperatura di servizio: 8-10°C.

Abbinamenti: si accompagna ottimamente ad antipasti di mare e piatti di pesce.



VECCHIA TORRE