

LEVERANO CHARDONNAY



Produttore: CANTINA VECCHIA TORRE

Classificazione del vino: DOP LEVERANO CHARDONNAY

Area di produzione: Leverano (LE)

Uve: 100% CHARDONNAY

Titolo alcolometrico: 12% vol

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

Resa per ettaro: 100 quintali di uva

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 4500-5000 piante per ettaro

Vinificazione: le uve vendemmiate nelle ore più fresche della giornata, vengono diraspate e pressate in maniera soffice. Il mosto ottenuto viene raffreddato a 10°C per favorire la decantazione statica. Successivamente al travaso, si procede all'aggiunta di lieviti selezionati per l'avvio della fermentazione che avviene ad una temperatura inferiore a 16°C.

Capacità di invecchiamento: da bere giovane

Note di degustazione

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumo: delicato, sapido, leggera vena fruttata con sentori di mela verde.

Palato: asciutto, fresco, sapido, con buona persistenza

Temperatura di servizio: 8-10°C

Abbinamenti: ottimo con frutti di mare crudi, crostacei e piatti a base di pesce, sia arrosto che in umido.



VECCHIA TORRE