



NOTTE ROSSA

Scheda descrittiva

Chardonnay Salento IGP

Tipologia Bianco

Denominazione Salento IGP

Vitigno Chardonnay

Zona di produzione

Salento, Puglia. A circa 100 m slm. La zona è caratterizzata da un microclima secco e con buona ritenzione idrica. Il terreno è poco profondo e con buona presenza di scheletro, di medio impasto tendenzialmente argilloso

Coltivazione Guyot, 4.000 viti per ettaro

Epoca di vendemmia Seconda decade di agosto

Vinificazione e affinamento

Diraspatura e contatto con le bucce per qualche ora a freddo prima della pressatura. Fermentazione in acciaio a 15°C per 13-15 giorni. Affinamento in barrique di rovere francese per 4 mesi con periodici bâtonnage

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino intenso; bouquet fine di fiori bianchi, frutti tropicali e piacevoli note vanigliate. Al palato è elegante, fresco e minerale

Abbinamenti

Antipasti leggeri di terra e di mare, primi e secondi di pesce. Da provare anche con i formaggi a pasta semidura lievemente stagionati

Temperatura di servizio

10-12°C