

RUGIADA

CHARDONNAY SALENTO IGP



SZCZEP

100% Chardonnay.

OBSZAR UPRAWY

Francavilla Fontana (Br).

SYSTEM UPRAWY

Guyot.

OKRES WINOBRANIA

Druga dekada sierpnia. Winogrona zbierane ręcznie.

WINIFIKACJA

Winogrona mają usuwane szypułki, delikatnie wyciskane w prasach. Moszcz gronowy schładzany do temperatury 10 °C w celu uzyskania naturalnej klarowności. Fermentacja alkoholowa odbywa się w kadziach ze stali nierdzewnej w temperaturze 15 °C.

DOJRZEWANIE

Cztery miesiące w kadziach ze stali nierdzewnej. Jeden miesiąc w butelce.

CHARAKTERYSTYKA

Kolor słomkowy; w smaku orzeźwiający, owocowy; wytrawny, delikatny i harmonijny. Przyjemnie kwaśny i owocowy smak długo pozostaje w ustach.

PODAWAĆ DO

Sałatek, smażonych ryb, skorupiaków, owoców morza, lekkich zup. Doskonałe jako aperitif.

TEMPERATURA SERWOWANIA

8-10°C.