

RUGIADA

CHARDONNAY SALENTO IGP



TRAUBEN

100% Chardonnay.

ANBAUGEBIET

Francavilla Fontana (Br).

ANBAUSYSTEM

Guyotschnitt.

ZEITPUNKT DER WEINLESE

Zweite Dekade August. Handlese.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden abgebeert, eingemaischt und sanft gepresst. Der so erzeugte Most wird auf 10°C heruntergekühlt, wodurch eine natürliche Klärung erzielt wird. Die alkoholische Gärung erfolgt in Edelstahlbehältern bei einer Temperatur von 15°C.

VEREDLUNG

Der Wein reift 4 Monate im Stahlbehälter und 1 Monat in der Flasche.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Strohgelbe Farbe; frisches, fruchtiges Bouquet; trockener, delikater, harmonischer, angenehm säuerlicher und fruchtiger Geschmack, der lange am Gaumen anhält.

IDEALE BEGLEITUNG

Salat, frittiertes Fisch, Muscheln, Meeresvorspeisen, leichte Gemüsesuppen. Gut gekühlt eignet sich dieser Wein auch hervorragend als Aperitif.

SERVIERTEMPERATUR

8-10° C.