

RUGIADA

CHARDONNAY SALENTO IGP



UVE

100% Chardonnay.

ZONA DI PRODUZIONE

Francavilla Fontana (Br).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda decade di Agosto. Vendemmia a mano.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate, pigiate e pressate in maniera soffice. Il mosto così ottenuto viene raffreddato a 10° C per consentire una naturale chiarificazione. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox a 15° C.

AFFINAMENTO

4 mesi in serbatoi d'acciaio, 1 mese in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino; profumo fresco, fruttato; sapore secco, delicato, armonico, piacevolmente acidulo, fruttato, che permane lungamente in bocca.

ABBINAMENTO

Insalate, frittore di pesce, molluschi, antipasti di mare, minestre leggere. Ben fresco è ottimo anche come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10° C.