



CONTI ZECCA
MILLECINQUECENTOTTANTA



CANTALUPI



CHARDONNAY

IGP SALENTO CHARDONNAY BIANCO

VARIETÀ: Chardonnay e altri vitigni raccomandati

COMUNE DI PRODUZIONE: Salice Salentino (LE)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

TERRENO: alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo

ALLEVAMENTO: cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.000/5.500 piante per Ha

RESA PER ETTARO: 100 q.li di uva

PRODUZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata ed affinamento in vasche di cemento rivestite di resine epossidiche alimentari.

DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

BOUQUET: delicato e gradevolmente fruttato.

SAPORE: vivace in fragranza fruttata.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, sui piatti di pesce della cucina tradizionale.