

NOTTE ROSSA

Scheda descrittiva

Chardonnay Salento IGP Bag in Box 3 L



Tipologia Bianco

Denominazione Salento IGP

Vitigno Chardonnay

Zona di produzione

Salento, a circa 100 m sul livello del mare, con temperature medie alte e una bassa piovosità. I terreni sono a grana medio-argillosa, poco profondi e con buona presenza di scheletro

Coltivazione Spalliera

Epoca di vendemmia Prima e seconda decade di agosto

Vinificazione e affinamento

Diraspatura e pressatura soffice delle uve con una successiva decantazione statica a freddo. La fermentazione alcolica avviene in serbatoio in acciaio inox a 16°C. Affinamento in acciaio

Caratteristiche organolettiche

Giallo paglierino con lievi riflessi verdolini; note floreali di ginestra, tocchi agrumati e di frutta tropicale al naso. Fresco, di buona acidità e minerale al palato

Abbinamenti

Zuppe di pesce e brodetti con crostacei, verdure e formaggi a pasta molle

Temperatura di servizio 10-12°C