



# SANTA CATERINA

SALENTO I.G.P. CHARDONNAY

## UVE

Chardonnay

## DENSITÀ D'IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

## TECNICA DI ALLEVAMENTO

Impianti a spalliera fra le province di Brindisi, Lecce e Taranto

## TERRENO

Profondi, di medio impasto tendenti all'argilloso

## VENDEMMIA

Inizio agosto

## VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e fermentazione in serbatoi in acciaio termoregolati a 15°C

## AFFINAMENTO

Acciaio e bottiglia

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Alla vista si presenta color giallo paglierino brillante. Al naso rivela sentori di frutta gialla, pesca e susina, delicati tocchi floreali e piacevole mineralità. Il sorso sorprende per la freschezza e l'appagante sapidità. Di buona persistenza il finale in bocca

## ABBINAMENTI

Crudi di mare; risotti alla pescatora; pesce alla griglia; zuppa di legumi; formaggi freschi

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 8/10°C

**TITOLO ALCOLOMETRICO** 12% vol.



## GRAPES

Chardonnay

## PLANTING DENSITY

4.500 plants/Ha

## TRAINING SYSTEM

Trellises plants among the provinces of Brindisi, Lecce and Taranto

## TERROIR

Deep, medium-textured tending to clayey

## HARVEST

Early august

## PRODUCTIVE PROCESS

Soft pressing and fermentation in temperature-controlled steel tanks at 15°C

## AGING PROCESS

Steel and bottle

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

A bright straw lemon color wine. It reveals hints of yellow fruit, peach and plum, delicate floral touches and pleasant minerality. The sip surprises with its freshness and satisfying flavor. Final good persistence in the mouth

## FOOD PAIRING

Raw seafood; seafood risotto; grilled fish; legume soup; fresh cheeses

**SERVICE TEMPERATURES** 8/10°C

**ALCOHOLIC STRENGTH** 12% vol.