



ELFO CHARDONNAY SALENTO I.G.P. BIANCO

TERRITORIO

Il Salento viene identificato da tre elementi climatici: il sole, artefice di gradi zuccherini generosi, il mare, responsabile della mineralità dei vini, e il vento che rende questo territorio naturalmente esente da malattie e particolarmente indicato nella produzione di vini "naturali". Caratterizzato da estese zone pianeggianti e modesti rilievi collinari, il Salento è geologicamente costituito da una struttura calcarea di medio impasto.

UVAGGIO

Grazie alla sua ottima adattabilità, lo Chardonnay è uno dei vitigni a bacca bianca più diffusi al mondo. Coltivato con ogni condizione climatica e in ogni territorio, su terreni argilloso-calcarei e con clima temperato, caldo e ventilato, assicura grandi risultati.

ZONA DI PRODUZIONE

Salento - Puglia

ALTITUDINE VIGNETO

50/100 m s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO

Calcareo-argilloso

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdolini.

PROFUMO

Intensi sentori di frutta gialla con leggere note agrumate e sfumature erbacee.

SAPORE

Fresco, minerale con buona acidità, equilibrato e complesso con un gusto secco e persistente.

CONSIGLIATO CON

Aperitivi e antipasti a base di pesce, frutti di mare crudi, tartare di tonno, mozzarella di bufala.

GRADO ALCOLICO

12.0%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12° C