



LAICALE SALENTO I.G.P. CHARDONNAY 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

100 m s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO

Calcareao-argilloso

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE

Giallo dorato intenso.

PROFUMO

Il bouquet, particolarmente ricco, spazia- da sentori erbacei di acacia e fieno fino a note agrumate che ricordano il mandarino. Seguono aromi floreali e sul finale profumi di frutta a polpa bianca.

SAPORE

In bocca spicca la sua piacevole base minerale. Sul finale una nota acida lo rende piacevolmente fresco.

CONSIGLIATO CON

Vino di struttura, va abbinato a carni bianche, affettati, sformati, torte vegetali, piatti a base di pesce (alla griglia o frittura) e formaggi freschi.

GRADO ALCOLICO

14.0%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12° C