

CHARDONNAY SALENTO I.G.P. WHITE WINE

Territory:

all vineyards are cultivated in the Salento wine producing area.

Alcohol content:

12% by vol.

Fermentation and wine-making notes:

the fermentation's process takes place into inox steel tanks at thermocontrolled temperature.

Features:

straw-yellow colour with some slight golden glows on a good texture. Intense bouquet of sweet exotic fruits and delicate herbal hints with a subtle mineral note. Fresh, pleasant on palate underlined by a clear savory taste

Recommendation:

ideal as aperitif and with appetizers based upon sea-fruits and battered vegetables.

Serving temperature: 10°C.



CHARDONNAY SALENTO I.G.P. BIANCO

Territorio:

i vigneti sono coltivati nella zona di produzione del Salento.

Gradazione alcolica:

12% vol.

Fermentazione e note enologiche:

il processo di fermentazione avviene in silos di acciaio inox a temperatura controllata.

Caratteristiche:

paglierino con qualche bagliore dorato di buon tessuto. Olfatto intenso su toni fruttati esotici dolci e delicate note erbacee con venatura minerale sottile. Palato fresco, piacevole e sottolineato da scia sapida.

Abbinamento:

verdure in pastella e frutti di mare.

Temperatura di servizio: 10°C.