

Scheda tecnica

Terra d'Otranto D.O.P

Chardonnay



**TENUTA
MONACELLI**

Via Lecce 55, San Cesario di Lecce 73016
P.Iva 03470590757
+39 3382742440 - 0832383037
www.tenutamonacelli.com

ZONA DI PRODUZIONE SALENTO - PUGLIA

CLASSIFICAZIONE DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

TIPO TERRENO SUOLI DALLA TINTA MOLTO ROSSA RICCHI DI
OSSIDI DI FERRO GIACENTI SU ROCCIA CALCAREA

SISTEMA COLTIVAZIONE CONTROSPALLIERA

RESA Q.LI PER ETTARO SINO A 100 Q.LI CIRCA

VITIGNI UTILIZZATI CHARDONNAY

CLIMA INVERNI MITI ED ESTATI MOLTO ASCIUTTE

VENDEMMIA MANUALE IN CASSETTA

TECNICA VINIFICAZIONE PRESSATURA SOFFICE CON BREVE
MACERAZIONE IN PRESSA DI CIRCA UN'ORA, CHIARIFICA STATICA A
FREDDO SEGUITA DA FERMENTAZIONE ALCOLICA A TEMPERATURA
CONTROLLATA DI CIRCA 14-15°C. SUCCESSIVA SOSTA SU FECCE FINI
CON PERIODICI BÂTONNAGE,

COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI

PROFUMO BOUQUET INTENSO E PERSISTENTE, FRUTTATO CON NOTE
DI FRUTTI MATURI A POLPA GIALLA E FIORI BIANCHI

GUSTO FRESCO, MINERALE, PRONTO, PIACEVOLE, ARMONICO E
PERSISTENTE

TENORE ALCOLICO 12 %VOL

ABBINAMENTO AI CIBI PREDILIGE ZUPPE DI PESCE, CROSTACEI,
FRUTTI DI MARE CRUDI

TEMPERATURA SERVIZIO 10-12 °C

ENOLOGO TEODOSIO D'APOLITO

