



Terra d'Otranto D.O.P Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE

Salento - Puglia

CL ASSIFICAZIONE

Denominazione di Origine Protetta

TIPO TERRENO

Tendenzialmente Calcareo con Predominanza di Argilla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera

RESA Q.LI PER ETTARO

Sino a 100 Q.li circa

VITIGNI UTILIZZATI

Chardonnay

CLIMA

Inverni Miti ed Estate 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

