



CHARDONNAY IGP

LA REGIONE :

Puglia

IL PRODUTTORE :

Cantine de Falco

IL TERRITORIO :

Piana del Salento

IL VITIGNO :

Chardonnay 100%

LA VIGNA :

Le Vigne sono coltivate ad alberello , situate nella pianura della penisola Salentina ; in terreni sabbiosi ricchi di minerali e sedimentazioni . Le vigne son bacciate dal sole e rinvigorite dalla fresca brezza marina del mar Ionio da un lato e dal Adriatico dal altro .

LA VINIFICAZIONE :

Dopo la vendemmia le uve fanno una macerazione di 15 giorni a temperature controllate .
In seguito il nettare riposa in cuvée di inox . Finisce l'affinamento per 8 mesi in inox.

L'INVECCHIAMENTO :

8 mesi in inox.

NOTE DELLA DEGUSTAZIONE :

Colore giallo paglierino brillante. Al naso si apre con note d'agrumi e erbe aromatiche come ginestra e maggiorana.
In bocca é coerente e ritroviamo le note olfattive con una bella freschezza minerale sul finale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8°/10° C

