



CHARDONNAY IGP

LA RÉGION :

Puglia

LE PRODUCTEUR :

Cantine De Falco

LE TERRITOIRE :

Plaine du Salento

LE CÉPAGE :

Chardonnay 100%

LE VIGNOBLE :

Les vignes sont cultivées a petits arbres , situées dans la plaine de la péninsule du Salento sur des sols riches en minéraux et en sédiments. Embrassés par le soleil, elles reçoivent fraîcheur et vigueur uniques par la mer Ionienne et la mer Adriatique.

LA VINIFICATION :

Après la récolte le raisin fait une macération de 15 jours a temperature controlé . En suite le nectar repose pour 8 mois en cuves inox.

L’AFFINAGE :

8 mois en cuves inox .

NOTES DE DÉGUSTATION :

Couleur jaune brillant . Au nez exprime des notes d’agrumes , genièvre et marjolaine.
En bouche est cohérent et on retrouve les sensations olfactives avec une jolie fraîcheur minerale .

TEMPERATURE DE SERVICE 8°/10° C

