



## CANTINE SANTA BARBARA

### SALENTO I.G.P. - CHARDONNAY -



<b>Riconoscimento:</b>	Indicazione Geografica Tipica - Salento
<b>Zona di produzione:</b>	Puglia - Salento - <b>SAN PIETRO VERNOTICO (BR)</b>
<b>Natura del terreno:</b>	Calcareao argilloso
<b>Altitudine:</b>	Zona pianeggiante, dai 40 ai 70 metri s.l.m.
<b>Densità:</b>	5000 ceppi per ettaro
<b>Resa per ettaro:</b>	90 q
<b>Sistemi di allevamento:</b>	Spalliera
<b>Vitigni utilizzati:</b>	100% Chardonnay
<b>Vendemmia:</b>	Manuale
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Terza decade di agosto
<b>Vinificazione:</b>	Le uve vengono diraspate, pigiate e pressate in maniera soffice. Il mosto così ottenuto viene raffreddato a 10 °C per consentire una naturale chiarificazione. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi in acciaio inox e la temperatura viene sempre mantenuta sotto i 14 °C
<b>Gradazione alcolica:</b>	11,50 % vol.
<b>Colore:</b>	Giallo verdolino
<b>Profumo:</b>	Intenso e caratteristico, con ricordi di frutta esotica
<b>Durata:</b>	È un vino da bersi giovane, entro 1 o 2 anni
<b>Temperatura di servizio:</b>	10 - 12 °C
<b>Abbinamento ai cibi:</b>	Frutti di mare e crostacei, verdure e formaggi a pasta molle