



CANTINE SANTA BARBARA

SALENTO I.G.P. - CHARDONNAY -



| | |
|---------------------------------|--|
| Riconoscimento: | Indicazione Geografica Tipica - Salento |
| Zona di produzione: | Puglia - Salento - SAN PIETRO VERNOTICO (BR) |
| Natura del terreno: | Calcareao argilloso |
| Altitudine: | Zona pianeggiante, dai 40 ai 70 metri s.l.m. |
| Densità: | 5000 ceppi per ettaro |
| Resa per ettaro: | 90 q |
| Sistemi di allevamento: | Spalliera |
| Vitigni utilizzati: | 100% Chardonnay |
| Vendemmia: | Manuale |
| Epoca di vendemmia: | Terza decade di agosto |
| Vinificazione: | 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 |
| Gradazione alcolica: | 11,50 % vol. |
| Colore: | Giallo verdolino |
| Profumo: | Intenso e caratteristico, con ricordi di frutta esotica |
| Durata: | È un vino da bersi giovane, entro 1 o 2 anni |
| Temperatura di servizio: | 10 - 12 °C |
| Abbinamento ai cibi: | Frutti di mare e crostacei, verdure e formaggi a pasta molle |