



## *I.G.T. Sal. Chardonnay "IL CASALE"*

Varietà	100% Chardonnay
Classificazione	I.G.T. Salento Chardonnay
Comuni di Produzione	Brindisi e Provincia
Natura del Terreno	profondi di medio impasto
Sistema di allevamento	Alberello Pugliese e Controspalliera
Densità di impianto	4.500/5.000 piante per ettaro
Resa Per ettaro	130 q.li di uva
Vinificazione	raccolta manuale, pressatura soffice, raffreddamento e pulizia del mosto, fermentazione a temperatura controllata
Periodo di Affinamento	illimpidimento e conservazione in acciaio
Capacità di invecchiamento	max 2 anni
Caratteristiche	E' un vino ottenuto dalla vinificazione in purezza di uve Chardonnay. Di colore bianco paglierino con riflessi tendenti al verdolino. Profumo molto caratteristico, delicato, sapore sapido, giustamente acidulo.
Accostamenti	Indicato con frutti di mare e minestre a base di pesce. Ottimo come aperitivo.
Parametri	alcohol: 12,0 - 12,5 %vol. - acidita' totale: 6,00 gr/l - zuccheri: 1,5-2,0 gr/l - PH: 3,30
Temperatura di servizio ideale	8-10° C
Bottiglia	bordolese standard 1/2 bianco
Imballo	6/12 bottiglie