

MARCO
MATERAZZI
23

CHARDONNAY BARRICATO SALENTO I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:

Si presenta con un giallo paglierino carico, brillante e luminoso, indice di buona maturità e concentrazione. Il profilo aromatico unisce richiami di frutta esotica a spezie dolci, con una sottile nota boisé che aggiunge profondità e complessità all'insieme olfattivo. All'assaggio risulta ampio e generoso, sorretto da una buona spalla acida e da una mineralità elegante che ne valorizza la tensione e l'equilibrio complessivo.

Vitigni:

Chardonnay.

Vigneto:

Guyot.

Periodo di raccolta dell'uva:

Ultima decade di agosto.

Modalità di raccolta:

Raccolta a mano, con un'attenta selezione dei grappoli e immediato trasporto in cantina.

Vinificazione:

L'uva viene pestata e pressata con la separazione repentina delle fiocine. Il succo d'uva viene messo a fermentare in vasche d'acciaio e la temperatura è costantemente a 15 gradi Celsius.

Affinamento:

In barrique per almeno 6 mesi.

Gradazione alcolica:

14% Vol.

