



*Cordezza  
100%*

## CHARDONNAY SALENTO I.G.P.

### Caratteristiche organolettiche:

Giallo paglierino, l'intensità olfattiva rimanda ai fiori d'arancio e alla matrice agrumata: bergamotto e lime, corpo sottile ed elegante, sale maldon in chiusura e buona persistenza.

### 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 foci. Il succo d'uva viene messo a fermentare in vasche d'acciaio e la temperatura è costantemente a 15 gradi Celsius.

### Affinamento:

In vasche d'acciaio a temperatura controllata per 4-5 mesi.

### Gradazione alcolica:

13% Vol.

