

WESLEY
SNEIJDER

CHARDONNAY SALENTO I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:

Giallo paglierino con riflessi dorati, presenta una piacevole intensità olfattiva con note distinte di ananas, agrumi maturi e un soffio floreale di sambuco. Il sorso, avvolgente e minerale, si distingue per equilibrio e finezza. La chiusura è sapida, con un'ottima tenuta gustativa.

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

Gradazione alcolica:

12% Vol.

