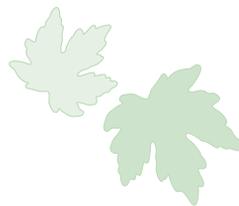


CHARDONNAY IGT

SALENTO BIOLOGICO



VITIGNO: Chardonnay IGT Salento Biologico
ZONA DI PRODUZIONE: comune di San Donaci, provincia di Brindisi.

EPOCA DI RACCOLTA: seconda quindicina di agosto.

VINIFICAZIONE: Vino ottenuto da uve da agricoltura biologica in applicazione del Reg. CEE 2092/91 Controllato da ICEA. La vendemmia manuale in cassette da 10 kg viene effettuata alle prime ore dell'alba. Diraspatura e successiva pressatura. Fermentazione del mosto a temperatura di 15°C per circa 10 giorni.

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO: fresco, fruttato.

SAPORE: secco, delicato, armonico, piacevolmente acido.

TENORE ALCOLICO: 12,5% vol.

COME SI SERVE: alla temperatura di 8-10°C.

ABBINAMENTO: suggerito su piatti di pesce in genere, soprattutto grigliate.

GRAPES: Chardonnay IGT Salento Biologico
PRODUCTION AREA: San Donaci, in the province of Brindisi.

HARVEST: Second half of August.

VINIFICATION: Wine produced from biological grapes grown according to Reg. CEE 2092/91 controlled by ICEA. The grapes are harvested manually early in the morning and placed in crates of 10kg each. The grapes are de-stemmed and gently pressed, fermentation takes place at a controlled temperature of 15°C for 10 days.

COLOR: Straw yellow with pale green tinges.

PERFUME: Fresh and fruity.

TASTING NOTE: Dry, delicate and harmonic, pleasantly acid.

ALCOHOL: 12.5% vol.

SERVING TEMPERATURE: Serve at 8-10°C.

PAIRING: Seafood courses, especially grilled fish.