

cantine
SANPANCAZIO

Australe

~ Chardonnay

Salento Indicazione Geografica Protetta



Zona di produzione: San Pancrazio Salentino, Puglia
Terreno: medio impasto, di natura calcareo-argilloso-silicea
Altitudine: 65 mt. s.l.m.
Sistema di allevamento: spalliera bassa
(4.600 ceppi per ettaro)
Età dei vigneti: 30 anni
Vitigno: 100% Chardonnay
Epoca di vendemmia: vendemmia tardiva in Agosto
Resa per ettaro: 80 q.li

Vinificazione: dopo la diraspa-pigiatura il mosto viene raffreddato ad 8°C e viene indotta la fermentazione alcolica grazie all'azione di lieviti selezionati, esaltandone il bouquet fruttato. Durante la fermentazione alcolica, la temperatura viene controllata entro i 16 °C

Maturazione: il vino rimane in affinamento circa 6 mesi in barriques francesi di media tostatura

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati

Olfatto: bouquet delicato, morbido, con profumi di frutta esotica, miele, burro e sentori di vaniglia

Gusto: mediamente corposo, asciutto e vellutato, sapido con retrogusto elegante e persistente

Temperatura di servizio: 10°-12°C

Gradazione alcolica: 13,5% vol

Abbinamenti consigliati: ottimo con antipasti, pietanze a base di pesce, molluschi, crostacei, carni bianche, taglieri di salumi e formaggi

COOPERATIVA PRODUTTORI AGRICOLI s.c.a.
San Pancrazio Salentino (Br) Italia
T. +39 0831 666064 · info@cantinesanpancrazio.it
www.cantinesanpancrazio.it

