

cantine
SANPANCRAZIO

serrapetalba

~ 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: 20-30 anni
Vitigno: 100% Chardonnay
Epoca di vendemmia: prima metà di Agosto
Resa per ettaro: 90 q.li

Vinificazione: dopo diraspatura, dalle uve pigiate si ottiene un mosto che viene raffreddato ad 8°C per estrarre gli aromi primari, segue una chiarifica statica con controllo della temperatura di fermentazione a 15°C.

Maturazione: acciaio inox

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Olfatto: profumo fine, delicatamente fruttato con sentori di frutta a polpa gialla ed esotica.

Gusto: delicato con note di mela, banana ed ananas, sostenuto da un'ottima acidità che ne esalta la freschezza

Temperatura di servizio: 8°-10°C

Gradazione alcolica: 12,5 % vol

Abbinamenti consigliati: perfetto con antipasti, piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi

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

