

Cantalupi



CANTALUPI

CHARDONNAY

IGP SALENTO CHARDONNAY BIANCO

VARIETÀ: Chardonnay e altri vitigni raccomandati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

TERRENO: alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato e Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.000/5.500 piante per ha.

PRODUZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata ed affinamento in vasche di cemento rivestite di resine epossidiche alimentari.

DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino.

BOUQUET: floreale e fruttato, con leggeri sentori di frutta tropicale.

SAPORE: fresco, di buon equilibrio.