

**CANTALUPI CHARDONNAY***IGP Salento Chardonnay Bianco*

Varietà: Chardonnay e altri vitigni raccomandati

Comune di produzione: Salice Salentino (LE)

Natura del terreno: di origine 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

Resa per ettaro: 100 q.li di uva

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

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Bouquet: delicato e gradevolmente fruttato

Sapore: vivace in fragranza fruttata

Temperatura di servizio: 10-12°C