

Chardonnay Verdeca Salento IGT



MARILÙ



Tipologia

Bianco fermo

Denominazione

Salento IGT

Vitigno

Chardonnay 80%
Verdeca 20%

Annata

2023

Gradazione alcolica

12% vol.

Sistema di allevamento

Controspalliera a guyot

Vendemmia

Seconda/terza
decade di Agosto
per Chardonnay.
Seconda/terza
decade di Settembre
per Verdeca.

Fermentazione

Alcolica, per 10-15 gg
a temperatura
tra i 16 e i 18° C
in serbatoi di acciaio.
No fermentazione
malolattica.

Affinamento

4 mesi in acciaio,
1-2 mesi in bottiglia

Caratteristiche

Giallo paglierino
con riflessi verdolini.
Si distingue per gli
intensi profumi di
frutta esotica, ananas e
banana, oltre a delicate
note di mandorla fresca.
Il sorso è fresco
e sapido, armonico nel
complesso.

Abbinamento consigliato

Parola chiave: versatilità.
Un vino ideale
per l'aperitivo, che può
essere abbinato
ad antipasti, primi
e secondi leggeri, a base
di frutti di mare, pesce
o carni bianche.
Da provare con
i formaggi freschi.

Temperatura di servizio

8/10°C