

# Chardonnay Verdeca Salento IGT



MARILÙ



#### Tipologia

Bianco fermo

#### Denominazione

Salento IGT

#### Vitigno

Chardonnay 80%  
Verdeca 20%

#### Annata

2024

#### 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