

ECOSISTEMA

Chardonnay

Il Salento offre le condizioni ambientali ideali per praticare l'agricoltura biologica. L'elevata irradiazione solare durante la maggior parte dell'anno, unita all'assenza assoluta di piogge durante l'estate e la grande ventilazione fanno possibile la produzione di uve sane, senza dover far ricorso a trattamenti di sintesi. Consapevoli dell'importanza di ridurre l'uso di diserbanti e pesticidi per tutelare i paesaggi e la biodiversità del Salento, nonché la salute dei salentini, le Cantine PaoloLeo propongono un'intera linea di vini biologici certificati ICEA.

VITIGNO: Chardonnay

DENOMINAZIONE: Salento IGP

CERTIFICAZIONE: uve da agricoltura biologica in applicazione del Reg. CEE 2092/91 - Certificazione ICEA

ZONA DI PRODUZIONE: area rurale di San Donaci, in provincia di Brindisi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

TERRENO: medio impasto

DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA: 4500 piante per ettaro e 2,5 kg di uva per pianta

VENDEMMIA: La vendemmia manuale in cassette da 10 kg viene effettuata alle prime ore dell'alba, per evitare che le elevate temperature di fine estate incidano negativamente sulla freschezza e aromaticità del vino.

VINIFICAZIONE: Diraspatura e successiva pressatura. Fermentazione del mosto a temperatura di 15 °C per circa 10 giorni.

MATURAZIONE: 4 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

APPORTO CALORICO: 87,5 kcal/100 ml

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; profumo fresco e fruttato, che ricorda la pesca e la pera, con note agrumate. Al gusto si presenta delicato e armonico, con una giusta acidità e un finale piacevole di frutti bianchi.

SERVIZIO: 8-10 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: antipasti a base di verdure, crostacei e formaggi delicati; primi piatti leggeri e piatti di pesce in genere, soprattutto grigliato.

