

# BATTIGIA

## Chardonnay

Lo Chardonnay è il più celebre vitigno a bacca bianca del mondo, in grado di esprimere in modo diverso i differenti terroir dove viene coltivato. Nel Salento, lo Chardonnay è noto per i suoi delicati aromi fruttati e buon corpo, con la giusta freschezza che abbina alla perfezione con antipasti e piatti della tradizione pugliese.

**VITIGNO:** Chardonnay

**DENOMINAZIONE:** Salento IGP

**ZONA DI PRODUZIONE:** zona rurale a sud-ovest della provincia di Brindisi.

**SISTEMA D'ALLEVAMENTO:** Contro-spalliera con cordone speronato.

**TERRENO:** a medio impasto

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

**VENDEMMIA:** I grappoli di Battigia vengono raccolti alle prime ore dell'alba intorno alla prima decade di agosto, evitando le ore più calde dell'estate salentina per mantenere freschezza e aromaticità nel vino.

**VINIFICAZIONE:** L'uva si diraspa; segue la pigiatura, una breve macerazione a freddo e una successiva pressatura soffice delle vinacce. La fermentazione a bassa temperatura conserva aromi e freschezza.

**MATURAZIONE:** 4 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13%

**APPORTO CALORICO:** 91 kcal/100 ml

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; delicati aromi di pesca e frutti tropicali, tra cui mango e ananas; al palato si presenta fresco, morbido e piacevolmente armonico.

**SERVIZIO:** 9-11 °C

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** piatti di verdure, formaggi delicati e pesce in generale, soprattutto grigliate di pesce e frutti di mare.

