

NUMEN Chardonnay



Lo Chardonnay è un vitigno a bacca bianca che si adatta molto bene a diversi terroir e tecniche di produzione. Fermentare e/o maturare una parte di vino Chardonnay in barriques di rovere francese dona a questo vino un carattere più complesso, con maggiore struttura e persistenza, aggiungendo inoltre note di vaniglia e altri sentori derivati dal legno. In più, lo Chardonnay acquisisce longevità, sviluppando affascinanti sentori terziari se conservato in maniera corretta in bottiglia, anche dopo alcuni anni.

VITIGNO: Chardonnay

DENOMINAZIONE: Salento IGP

ZONA DI PRODUZIONE: area rurale a sud-ovest della provincia di Brindisi, ad 1 km dal mar Adriatico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Contro-spalliera con cordone speronato

TERRENO: medio impasto

DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA: 4500 piante per ettaro e 1,8 kg di uva per pianta

VENDEMMIA: la raccolta generalmente avviene nella seconda decade di agosto; condizioni fondamentali per l'ottima riuscita di questo vino è la giusta maturazione delle uve, la raccolta manuale in cassette da 5 kg e il periodo di pre-appassimento a cui si sottomettono i grappoli, durante il quale si concentrano le sostanze contenute nella polpa.

VINIFICAZIONE: la pigiatura e la pressatura rispettano l'integrità della buccia per un'estrazione delicata, seguita dalla macerazione in pressa durante 8-9 ore ad una temperatura di 10 °C. La fermentazione alcolica avviene in barriques di rovere americano e francese, a temperatura controllata. A fine fermentazione il vino è lasciato a contatto con le fecce, le quali vengono periodicamente rimescolate attraverso un'operazione chiamata "batonage"; le sostanze rilasciate dai lieviti durante questo processo incrementano ancora la struttura e la complessità del vino.

MATURAZIONE: fermentazione alcolica in barriques di legno francese; 6 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 14 %

APPORTO CALORICO: 98 kcal/100 ml

SERVIZIO: 10-12 °C

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore giallo paglierino, bouquet intensamente fruttato di pesca e albicocca, con note di vaniglia e mandorle; ottima struttura, con una giusta acidità ben bilanciata con il corpo rotondo. Finale lungo e persistente, con note mielose e di confettura di frutta gialla se bevuto dopo qualche anno.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: piatti di pesce importanti, formaggi stagionati, primi piatti di pasta e carne bianche, verdure grigliate e antipasti.

