



## CHARDONNAY VIGNE SAMMARCO

**VINIFICAZIONE:** Le uve vengono diraspate, pigiate e pressate in maniera soffice. Il mosto così ottenuto viene raffreddato a 10° C per consentire una naturale chiarificazione. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi in acciaio inox a 15° C.

**AFFINAMENTO:** In serbatoio d'acciaio no all'imbottigliamento.

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** Un vino che riesce a mantenere la sua freschezza e sapidità per circa 2 anni.

**COLORE:** Giallo paglierino con fugaci accenni verdolino.

**OLFATTO:** Intenso, piacevolmente fruttato. Note agrumate di cedro, vaniglia e albicocca matura.

**PALATO:** morbido, sapido, denso , conseguenza di una maturazione importante supportata da un clima caldo ed arido.

**ABBINAMENTO:** Le Vigne di Sammarco Chardonnay igp Salento si abbina a primi piatti con funghi e tartufi , minestre di legumi, pesci grassi, bolliti di carne.

**CUCINA SALENTINA:** Pura di fave, zuppa di pesce, ruote con i fagioli, tonno al ragù. Minestra di lenticchie e gamberoni

**SERVIRE A:** 11° C.

