



# SAN MARZANO



## Talò

CHARDONNAY PUGLIA IGP

**Tipologia:** Bianco

**Vitigno:** Chardonnay

**Denominazione:** Puglia IGP

**Coltivazione:** Guyot

**Densità d'impianto:** 4.000 viti per ettaro

**Zona produzione:** San Marzano (TA), Salento, Puglia. A circa 100 m sul livello del mare. La zona è caratterizzata da un microclima secco e con buona ritenzione idrica

**Terreno:** Poco profondo, di medio impasto

**Vendemmia:** Seconda decade di agosto

**Vinificazione:** Le uve diraspate vengono mantenute a contatto con le bucce per qualche ora a freddo prima della pressatura, così da estrarne il massimo potenziale aromatico dalle bucce. La fermentazione avviene in acciaio a 15°C per 13-15 giorni preservando bouquet e profilo aromatico naturale delle uve

**Affinamento:** In barrique di rovere francese per 4 mesi con periodici bâtonnage

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo paglierino; profumo di fiori bianchi e frutti tropicali, con note vanigliate. Al palato risulta elegante, fresco e minerale

**Abbinamenti:** Primi piatti di pesce e antipasti. Ottimo con formaggi

**Servire a:** 10-12°C



WINE SHARING BEAUTY