



LANDREA

Bianco IGT Salento

Vendemmia: seconda decade di agosto.

Vitigno: Chardonnay – Verdeca.

Affinamento: in acciaio inox.

Affinamento in bottiglia: 2 mesi.

Terreno: medio impasto con buona presenza di scheletro.

Vinificazione: le uve sono pigiate e dirasate e dopo una criomacerazione con le bucce per circa 2 ore, sono pressate delicatamente. La lenta fermentazione ad una temperatura controllata avviene in serbatoi di acciaio inox.

Note di degustazione: vino dal colore paglierino chiaro tendente al verdolino, dal profumo intenso fresco e fruttato, tipico del vitigno. Al gusto è fresco, piacevole e sapido con finale in bocca lungo e persistente.

Accompagnamento: primi piatti delicati, pesce, crostacei, carni bianche e verdure di stagione.

Temperatura di servizio: 10-12 gradi C.

Harvest: second ten days of August.

Grape variety: Chardonnay – Verdeca.

Refinement: in stainless steel.

Bottle refinement: 2 months.

Soil: medium texture with good presence of skeleton.

Vinification: the grapes are crushed and destemmed and after cryomaceration with the skins for about 2 hours, they are softly pressed. The slow fermentation at a controlled temperature takes place in stainless steel tanks.

Tasting notes: wine with a light straw-yellow color tending towards greenish, with an intense fresh and fruity aroma, typical of the vine. The taste is fresh, pleasant and savory with a long and persistent finish in the mouth.

Accompaniment: delicate first courses, fish, shellfish, white meats and seasonal vegetables.

Serving temperature: 10-12 degrees.