Fruscio Chardonnay IGT



Un vino bianco fresco, vinificato in purezza, ottenuto da uve di Chardonnay, un vitigno a bacca bianca che si adatta bene al clima e al terreno del Salento, una terra di luce e di mare. Un vino da ogni occasione, che offre note di agrumi, fiori, mela e pesca. Un vino che si abbina bene con piatti di pesce, verdure, risotti e formaggi freschi o semplicemente con momenti di relax. Un vino di storia, tradizione e di valorizzazione del nostro territorio.

SCHEDA TECNICA:

Denominazione, IGT Salento Chardonnay
Caratteristiche del territorio, terreno profondo e argilloso
Uvaggio, 100% Chardonnay
Zona di allevamento, Salento
Produzione per ettaro, 63 quintali
Resa del vitigno, 75%
Sistema di allevamento, cordone speronato
Periodo e modalità di raccolta, 3° settimana di agosto, raccolta a mano
Colore, giallo intenso
Profumo, frutti bianchi, tra cui pera e pesca
Sapore, asciutto e fruttato
Temperatura di servizio, 8 – 10 ^C