



SAN MARZANO

“TALO” CHARDONNAY PUGLIA I.G.P.



TIPOLOGIA VINO:	Indicazione Geografica Protetta
COLORE:	Bianco
VITIGNO:	Chardonnay
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot (4.000 ceppi per ettaro)
ZONA DI PRODUZIONE:	San Marzano, 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 profondi, di medio impasto.
EPOCA DI 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 floreale preservando bouquet e profilo aromatico naturale delle uve. La fermentazione avviene in acciaio a 15°C per 13-15 giorni.
AFFINAMENTO:	In barriques di rovere francese per 4 mesi.
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:	Un vino che riesce a mantenere intatte le caratteristiche organolettiche per 3 anni.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Colore: giallo paglierino; Profumo: fiori bianchi e frutti tropicali, con note vanigliate; Palato: elegante, fresco e minerale.
ABBINAMENTI:	Primi piatti di pesce e antipasti. Ottimo con formaggi.
FRUIBILITÀ:	Da servire 12-14°C.