

DOGEATERS

chiacchierone

chardonnay salento igp



È luce che entra dalla finestra di una cucina mediterranea, dove la tua mamma ti parla per la centesima volta della sua giovinezza. Ti trasporta in coinvolgenti viaggi tropicali anche se sei in fila alla posta. È vivace e avvolgente come qualcuno che ti ferma a raccontarti tutto, ma davvero tutto, su come ha trovato la sua nuova palestra. In fondo, chiacchierare è anche un'arte, e questo Chardonnay ti prepara perfettamente a farlo...

Tipologia: Bianco

Vitigno: Chardonnay - **Alc. Vol:** 12%

Denominazione: Salento IGP

Coltivazione: Guyot

Densità di impianto: 4.300 viti per ettaro

Zona produzione: Salento, in particolare nei comuni costieri tra cui Manduria, Lizzano e poi San Marzano, Sava, Torricella e Maruggio. L'esposizione alle brezze marine dell'arco ionico tarantino e una buona escursione termica tra il giorno e la notte donano un vino Fresco, delicato e raffinato.

Terreno: Poco profondo, tufaceo a tessitura medio-fine

Vendemmia: Agosto

Vinificazione: Le uve diraspate e lasciate in criomacerazione vengono avviate ad una pressatura soffice. La fermentazione alcolica avviene in acciaio, decantazione a freddo.

Affinamento: Sui lieviti per 2 mesi in acciaio e successivamente in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Il suo colore giallo paglierino brillante ne esalta la luminosità, mentre l'affinamento in acciaio e in bottiglia ne garantisce la delicatezza e la piacevolezza al palato.

Profumo: Un bouquet con suadenti sentori floreali, di pesca e poi di delicata vaniglia pervadono il naso. Al palato è opulento nella sua eleganza, fresco, delicato e minerale.

Abbinamenti: Antipasti, primi piatti di pesce e formaggi.

Temperatura di servizio: 10-12°C



info@dogeaters.it • dogeaters.it

Instagram Facebook DOGEATERS_SOCIETY