



LEONE DE CASTRIS

1665



## IMAGO

### CHARDONNAY IGT SALENTO

---

Chardonnay dal caratteristico colore giallo paglierino. Al naso profumi fruttati di ananas, mela e banana. In bocca si presenta fresco, morbido ed equilibrato confermando il bouquet olfattivo. Ottimo con grigliate di pesce e formaggi freschi.

*Chardonnay with the characteristic straw yellow colour. To the nose fruity scents of pineapple, apple and banana. In the mouth it is fresh, smooth and balanced confirming the olfactory bouquet. Very good with grilled fish and fresh cheese.*

---

#### Principali Uve Chardonnay

**Terreno** argillo-limoso

**Annata** 2023

**Gradazione alcolica** 12,5%

**Allevamento** Guyot con 5000 ceppi per ha

**Età media del vigneto** 15 anni

**Vendemmia** prima decade di agosto

**Vinificazione** macerazione a freddo e successiva decantazione statica. Fermentazione in tini di acciaio inox alla temperatura di 16-18°C e permanenza sulle fecce fini di fermentazione per circa 3 mesi

**Affinamento** minimo 3 mesi in acciaio

**Affinamento in bottiglia** minimo 1 mese

**Formati bottiglia** 750 ml

**Temperatura di servizio** 8-10°C

#### Principali Grapes Chardonnay

**Soil** clayey-muddy

**Vintage** 2023

**Alcohol** 12,5%

**Training System** Guyot with 5000 vinestocks per ha

**Vineyard average age** 15 years

**Harvest** first decade of August

**Vinification** cold maceration and following static decantation. Fermentation in steel tanks at a checked temperature of 16-18°C and permanence on the thin dregs of fermentation for about 3 months

**Bottle ageing** at least 1 month

**Bottle size** 750 ml

**Serving temperature** 8-10°C

LEONE DE CASTRIS

Via Senatore de Castris 26,  
73015 Salice Salentino (LE) IT

leonedecestris.com  
info@leonedecestris.com