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 2025
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 succesiva 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 *2025*
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*
Maturation *at least 3 months in steel tanks*
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

leonedecastris.com
info@leonedecastris.com