



**LEONE DE CASTRIS**  
1665

## MEDAGLIONE CHARDONNAY IGT SALENTO



Chardonnay dal caratteristico giallo paglierino, con profumi floreali e note fruttate di banana. In bocca è morbido ed equilibrato, ottimo in abbinamento con antipasti e primi piatti di pesce.

*Straw yellow Chardonnay, with floral fragrances and fruity hints of banana. In the mouth it is smooth and balanced, great with appetizers and fish-based main courses.*

**Principali Uve** Chardonnay  
**Terreno** argillo-limonoso  
**Annata** 2025  
**Gradazione alcolica** 12%  
**Allevamento** Guyot con 5000 ceppi per ha  
**Età media del vigneto** 10 anni  
**Vendemmia** prima decade di agosto  
**Vinificazione** dopo una breve macerazione ed una soffice pressatura delle uve, il mosto fermenta a temperatura controllata, 14°C, in tini di acciaio inox. Dopo l'affinamento sulle fecce fini per circa 2 mesi viene imbottigliato  
**Affinamento** minimo 2 mesi in acciaio  
**Affinamento in bottiglia** minimo 1 mese  
**Formati bottiglia** 750 ml  
**Temperatura di servizio** 8-10°C

**Main Grapes** Chardonnay  
**Soil** clay-muddy  
**Vintage** 2025  
**Alcohol** 12%  
**Training System** Guyot with 5000 vinestocks per ha  
**Vineyard average age** 10 years  
**Harvest** first decade of August  
**Vinification** after a short maceration and a soft pressing of the grapes, the must ferments at a temperature of 14°C in steel tanks. After the refinement on lees for about 2 months the wine is bottled  
**Maturation** at least 2 months in steel tanks  
**Bottle ageing** at least 1 month  
**Bottle size** 750 ml  
**Serving temperature** 8-10°C