

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.

UVE: Chardonnay

TERRENO: argillo-limoso

ALLEVAMENTO: cordone speronato con 5000 ceppi per ha

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO: 15 anni

VENDEMMIA: prima decade di agosto

RESA PER HA: 75 q. li

AFFINAMENTO: minimo 3 mesi in acciaio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 1 mese

FORMATO BOTTIGLIA: 750 ml.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C



I VARIETALI

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.

GRAPES: Chardonnay

SOIL: clay- muddy

TRAINING SYSTEM: cordon spur with 5000 vine-stocks per ha

VINEYARD AVERAGE AGE: 15 years

HARVEST: first decade of August

YIELD PER HA: 7.5 tonnes

MATURATION: at least 3 months in steel tanks

BOTTLE AGEING: at least 1 month

BOTTLE SIZE: 750 ml.

SERVING TEMPERATURE: 8-10°C