

Il 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.

UVE: Chardonnay (80%);

Malvasia Bianca di Lecce (20%)

TERRENO: argillo-limoso

ALLEVAMENTO: cordone speronato con 5000 ceppi per ha

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO: 10 anni

VENDEMMIA: Chardonnay prima decade di agosto;

Malvasia Bianca di Lecce prima decade di settembre

RESA PER HA: 90 q. li

AFFINAMENTO: minimo 2 mesi in acciaio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 1 mese

FORMATO BOTTIGLIA: 750 ml.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C



LA NUOVA GENERAZIONE

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.

GRAPES: Chardonnay (80%);

Malvasia Bianca di Lecce (20%)

SOIL: clay-muddy

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

VINEYARD AVERAGE AGE: 10 years

HARVEST: Chardonnay first decade of August; Malvasia Bianca di Lecce first decade of September

YIELD PER HA: 9 tonnes

MATURATION: at least 2 months in steel tanks

BOTTLE AGEING: at least 1 month

BOTTLE SIZE: 750 ml.

SERVING TEMPERATURE: 8-10°C