

## 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