

# 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.

IVARIETALI



### **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

**Vinificazione** macerazione a freddo  
e successiva 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

### **Grapes** Chardonnay

**Soil** clayey-muddy

**Training System** cordon spur  
with 5000 vinestocks per ha

**Vineyard average age** 15 years

**Harvest** first decade of August

**Yield per ha** 7.5 tonnes

**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

leonedecestris.com  
info@leonedecestris.com