



LEONE DE CASTRIS
1665



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.

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.

Uve Chardonnay (80%)
Malvasia Bianca di Lecce (20%)
Terreno argillo-limonoso
Annata 2021
Gradazione alcolica 12,5%
Allevamento Guyot 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
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 3 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

Grapes Chardonnay (80%)
Malvasia Bianca di Lecce (20%)
Soil clay-muddy
Vintage 2021
Alcohol 12,5%
Training System Guyot with 5000 vinestocks 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
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 3 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

LEONE DE CASTRIS
Via Senatore de Castris 26,
73015 Salice Salentino (LE) IT

leonedeCastris.com
info@leonedeCastris.com