



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.

Principali Uve Chardonnay 100%

Terreno argillo-limonoso

Annata 2022

Gradazione alcolica 12,5%

Allevamento Guyot con 5000
ceppi per ha

Età media del vigneto 10 anni

Vendemmia prima

decade di agosto

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

Main Grapes Chardonnay 100%

Soil clay-muddy

Vintage 2022

Alcohol 12,5%

Training System Guyot with
5000 vinestocks per ha

Vineyard average age 10 years

Harvest first

decade of August

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

leonedecestris.com
info@leonedecestris.com