



#### DENOMINAZIONE

I.G.T. Salento - Bianco

#### UVAGGIO

100% Chardonnay

#### ZONA DI PRODUZIONE

Leverano/Copertino

#### SISTEMA DI IMPIANTO

Controspalliera / 4.000 – 5.000 Piante per ettaro /  
età 10/15 anni

#### RESA

60/80 Q.li di uva per ettaro

#### VENDEMMIA

Manuale al 15/20 agosto

#### VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo e successiva decantazione  
statica. Fermentazione in tini di acciaio alla  
temperatura max 18°, permanenza sulle fecce fini  
di fermentazione per 4-5 mesi.

#### ALCOOL

13% Vol.

#### NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo tenue, profumo fruttato intenso, gusto  
pieno e morbido.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14°

#### ABBINAMENTI

Grigliate di pesce, frutti di mare, carni bianche,  
formaggi freschi, dolci e dessert.

#### CLASSIFICATION

*I.G.T. Salento - Bianco*

#### GRAPE VARIETY

*100% Chardonnay*

#### PRODUCTION AREA

*Leverano/Copertino - Region: Puglia*

#### PLANTING SYSTEM

*Counter espalier 4000-5000 plants for he. 10-15 years*

#### PRODUCTION

*6-8 tonnes of grapes for he.*

#### VINTAGE

*Manual from 15 to 20 August*

#### VINIFICAZIONE

*By cold maceration and further decanting. Fermenta-  
tion in stainless steel tanks at temperature of  
maximum 18°. Permanence on less of fermentation  
for 4-5 months.*

#### ALCOHOL

*13% Vol.*

#### AROMA/BOUQUET

*pale yellow colour, rich fruity bouquet. Supple and  
soft taste.*

#### SERVING TEMPERATURE

*12-°14°*

#### MATCHING

*grilled fish, seafood, white meats dishes fresh  
cheese and dessert.*

Tenuta  
Annibale

