

TELERO

CHARDONNAY

IGP PUGLIA • CHARDONNAY

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera potata a guyot.

EPOCA DI VENDEMMIA

Intorno alla metà di agosto.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate, raffreddate e pressate in maniera soffice. Il mosto così ottenuto sosta a 10°C per consentire una naturale chiarificazione. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi in acciaio inox a 15-16°C.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Un vino che riesce a mantenere la sua freschezza e sapidità per circa 2 anni.

SERVIRE A

11°C.

