



SCHEDA TECNICA E ORGANOLETTICA

UVA	Chardonnay
ZONA DI PRODUZIONE	San Martino in Pensilis
ALTITUDINE DEI VIGNETI	300 metri s.l.m.
TIPOLOGIA TERRENI	ben strutturati e ricchi di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITÀ DEI CEPPI	4.000 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER CEPPO	1,5 kg
RESA DI UVA IN VINO	60%
EPOCA DI VENDEMMIA	seconda metà di Agosto
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	15 °C
SISTEMA DI VINIFICAZIONE	criomacerazione, pressatura soffice e successiva fermentazione del mosto fiore in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.
PERIODO DI MATURAZIONE E AFFINAMENTO	6 mesi in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata; seguono alcuni mesi di affinamento in bottiglia.
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5% Vol.

Di colore bianco paglierino questo vino presenta un bouquet intenso di frutta fresca. Al gusto mostra una struttura acida elegante ed equilibrata ed un finale fresco ed aromatico con fruttate sfumature retroolfattive.

TIPO DI BICCHIERE CONSIGLIATO	bicchiere di cristallo ampio	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10 - 12 °C	
ABBINAMENTO	ideale per accompagnare piatti a base di pesce, crostacei, antipasti leggeri, formaggi freschi o delicati secondi a base di carni bianche; si rivela ottimo anche come aperitivo.	
CONFEZIONE	bottiglia bordolese tipo storica in scatole di cartone da 6 bottiglie	

CANTINE SALVATORE

Azienda Agricola Salvatore Pasquale
 Contrada Vigne snc - 86049 Ururi (CB) - Italia - tel/fax + 39 0874 830656
www.cantinesalvatore.it - info@cantinesalvatore.it