



# Versante

Bianco  
Chardonnay  
I.G.P. Salento

*Classificazione:* I.G.P.

*Gradazione alcolica:* 13% vol.

*Vitigno:* Chardonnay 100%

*Zona di produzione:* Tenute aziendali

## Caratteristiche del vigneto

**Esposizione:** Nord - Sud

**Superficie vitata:** ha. 20

**Natura del terreno:** calcareo-argilloso

**Forma di allevamento:** cordone speronato bilaterale e Guyot

**Produzione media per pianta:** kg. 1,8

## Tecnologia produttiva

**Periodo di vendemmia:** ultima decade di Agosto

**Raccolta:** manuale

## Tecnica di vinificazione

pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio termocondizionati per 20 giorni.

Affinamento sulle fecce fini per tre mesi.

Maturazione in acciaio tre - cinque mesi.

**Stabilizzazione del prodotto:** statica a freddo, microfiltrazione.

**Affinamento in bottiglia:** 1 mese

## Caratteristiche organolettiche

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Odore:** delicato, persistente, abbastanza intenso, caratterizzato da note floreali, di frutta esotica ed agrumi.

**Sapore:** fresco e piacevole, sapido, sensazione gusto-olfattiva fruttata.

## Abbinamenti

Si accompagna ad aperitivi, piatti a base di pesce e carni bianche.