



I Sierrì

Chardonnay Salento IGP Bianco



Numero medio di bottiglie prodotte annualmente: 12.000

Comune di produzione: Guagnano (Le)

Uve: Chardonnay 100%

Esposizione del vigneto: nord-sud

Altimetria del vigneto: pianura

Tipo di terreno: medio impasto

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità dell'impianto: 6000 piante per ettaro

Età delle viti: 30 anni

Resa per ettaro: 75 quintali

Epoca della vendemmia: metà agosto

Materiale vasche di fermentazione: silos in acciaio termocondizionati

Temperatura di fermentazione: 14-16° C

Sistema di controllo della temperatura: impianto di raffreddamento automatico

Durata fermentazione e macerazione: fermentazione 40 giorni

Fermentazione malolattica: no

Durata dell'affinamento preimbottigliamento: 6-8 mesi

Esame organolettico

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: delicato e tuttavia intenso, fine, continuo

Sapore: secco, molto personale, stoffa consistente, pieno di carattere

Gastronomia

Qualificazione: bianco asciutto

Accompagnamenti: zuppe di pesce, paste asciutte, pesci di mare alla griglia, carni bianche, formaggi e orecchiette

Temperatura di servizio: 12-14° C