

Conti Zecca

CANTALUPI CHARDONNAY

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Salento

Zona produttiva Salice Salentino (LE)

Vitigno Chardonnay, altri vitigni.

Tipologia del terreno Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo.

Sistema di allevamento Cordone speronato e guyot.

Vinificazione Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Invecchiamento Affinamento in vasche di cemento interrate rivestite di resine epossidiche alimentari.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo Al naso è delicato e gradevolmente fruttato.

Sapore Sorso vivace in fragranza fruttata.

Abbinamenti Ottimo come aperitivo, sui piatti di pesce della cucina tradizionale.

Temperatura di servizio 10-12° C



LEVERANO / PUGLIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1935



ENOLOGO | ANTONIO FERNANDO ROMANO
Coll. GIORGIO MARONE



VITIGNI | PRIMITIVO, NEGROAMARO, AGLIANICO, MALVASIA BIANCA, FIANO, CABERNET SAUVIGNON, SUSUMANIELLO

