

Santa Caterina

Chardonnay Salento I.G.P.

UVE

Chardonnay

NOTE STORICHE E TECNICHE

Un grande classico salentino, un bianco vivace e fresco che ben racconta equilibrio e sapidità. Famoso in tutto il mondo, qui in Salento lo Chardonnay ha trovato un ambiente particolarmente adatto alla sua coltivazione. Le uve sono vendemmiate nel mese di agosto e sottoposte a criomacerazione. Segue un periodo di affinamento in vasche di acciaio termoregolate.

NOTE DEGUSTATIVE

Di colore giallo paglierino; il suo profumo è intenso e fruttato, con note di pepe nero e di tiglio, ravvivato da una buona acidità.

GRAPES

Chardonnay

HISTORICAL AND TECHNICAL NOTES

A great classic of the Salento region; a lively and fresh white wine with superb balance and character. Famous throughout the world, here in Salento the Chardonnay has found a climate particularly adapted to its cultivation. The grapes are harvested during the month of August and then cold-macerated; the maturation is carried out in temperature-controlled stainless-steel tanks.

TASTING NOTES

A bright straw-yellow with an intensely fruity nose and notes of black pepper and of lime freshened with a bright acidity.

GRADAZIONE ALCOLICA | ALCOHOL CONTENT 12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | SERVING TEMPERATURE 8-12°C



Cantine Due Palme - Soc. Coop. Agricola
via San Marco, 130 - 72020 Cellino San Marco (BR)
Puglia, Salento - ITALY

T. +39 0831 617865 F. +39 0831 617866 - 0831 617909
e-mail info@cantineduepalme.it
www.cantineduepalme.it