

LUMINOSIA

vol. %: 12° alc.



Vitigno

Chardonnay

Denominazione

Salento IGP

Zona di produzione

Area rurale di San Donaci, provincia di Brindisi

Sistema d'allevamento

Spalliera di 30 anni

Terreno

Medio impasto

Densità d'impianto e resa

4500 piante per ettaro e 2,5 kg di uva per pianta

Vendemmia

La raccolta delle uve avviene manualmente alle prime ore del mattino

Vinificazione

Le uve mature, tagliate a mano, sono portate a 12 °C all'arrivo in cantina e, dopo la diraspatura, rimangono a macerare per circa 24 ore. Dopo la svinatura, il mosto ottenuto (60% circa) fermenta in piccoli carati di Allier e vi riposa per cinque mesi prima di andare in bottiglia

Maturazione

Barrique di rovere da 225 L

Note di degustazione

Il suo colore giallo paglierino è caratterizzato da una estrema luminosità. Il profumo coniuga piacevolmente a delicatezza dei frutti esotici e le tostature dei legni di Allier. Al palato si presenta fresco, minerale e molto persistente, con finale di crèm caramel.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, si abbina perfettamente con crostacei, ostriche e tutti i piatti a base di pesce. Accompagna anche verdure e carni bianche, sformati e formaggi a pasta molle.

Formati disponibili

75cl