

# PAULE CALLE

vol.%.: 15° alc.



## Vitigno

Chardonnay

## Denominazione

Salento Passito

## 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 viti di chardonnay vengono alleggerite di circa il 50% dei grappoli appena maturi. I restanti grappoli vengono vendemmiati dopo circa un mese e completano l'appassimento in fruttajo insieme a quelli di malvasia. Dopo una vinificazione molto delicata, il mosto viene fermentato e lasciato maturare per un anno in barrique sui lieviti.

## Maturazione

Barrique di rovere da 225 L

## Note di degustazione

Bianco passito dal colore giallo oro brillante, si presenta all'impatto olfattivo con la sua complessa eleganza unita a piacevolissime note di vaniglia, miele e confettura di fichi ed albicocche.

Il gusto caldo e vellutato contraddistingue la sua femminile dolcezza.

---

## Abbinamenti

Risulta delizioso con formaggi erborinati abbinati al miele.

---

Formati disponibili

50cl