



LA TORRE CHARDONNAY, SALENTO IGP



Vin obtenu à partir de raisins Chardonnay sélectionnés, récoltés le matin dans la deuxième moitié du mois d'août.

Le moût est séparé des peaux et, après un contact de 12 heures avec celles-ci à une température de 4°C, il est placé dans des cuves en acier inoxydable où a lieu la fermentation alcoolique à 15°C.

De couleur or pâle, il présente des arômes tendres de vanille et de fruits mûrs à chair blanche. Il est frais, vif et bien équilibré en bouche. Il est structuré, harmonieux et persistant ; son goût est sec et délicat.

12%vol

750ml

Cépage :

100% Chardonnay

Accompagnement :

Plats de poisson, viandes à rôtir et viandes blanches et à l'apéritif.