



FRANCO RIZZELLO  
SELEZIONE

La SELEZIONE

# NOTTETEMPO 100 BARRIQUE SALENTO CHARDONNAY

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



**Classificazione:** I.G.P. Salento Chardonnay.

**Uve:** Chardonnay in purezza 100%.

**Zona di produzione:** Cellino San Marco (BR).

**Sistema di allevamento:** Spalliera (3.800/4.500 ceppi per ha).

**Epoca di vendemmia:** Seconda/terza decade di settembre.

**Vinificazione:** Pressatura soffice e sedimentazione statica a bassa temperatura, poi fermentazione ed affinamento in barrique di rovere di Allier francese da 225 litri per 12 mesi.

**Affinamento:** Acciaio inox - Barrique.

## Note organolettiche

Giallo dorato cristallino e intenso. Complesso è il ventaglio olfattivo che si apre sulle note decise di frutta esotica, miele di castagno, nocciola tostata e aromatica crema di limone. Speziatura vanigliata e zucchero filato. Al gusto è morbido, pieno e strutturato. La frutta dolce e matura compensa la parte fresca e sapida. Lunghissimo e persistente il suo finale speziato di vaniglia dolce.

## Abbinamenti gastronomici

Risotto alle erbe aromatiche, zuppa di miso, pollo al curry.

Per tradizione: salsiccia a punta di coltello dell'alta Murgia, fegatini di Laterza, marro di Gravina.

**Temperatura di servizio:** 16°C.

**Appellation:** I.G.P. Salento Chardonnay.

**Varietal composition:** Chardonnay in purezza 100%.

**Vineyards location:** Cellino San Marco (BR).

**Training:** Espalier (3.800/4.500 stumps).

**Harvest:** Second/third decade of September.

**Vinification:** Soft pressing and static sedimentation at low temperature. Fermentation and aging in french oak barriques for 12 months.

**Aging:** In stainless steel - barrique.

## Tasting notes

Clear and intense yellow. Complex olfactory range, that opens on exotic fruits, chestnut tree honey, toasted hazelnut and aromatic lemon cream marks. Spicy vanilla and candy floss. Full, soft and structured to the taste. Its fresh and sapid taste compensate for sweet and mature fruit. Very long and persistent in its sweet vanilla ending.

## Food pairing

Aromatic herbs rise, miso soup, chicken curry.

According to tradition: sausage from Alta Murgia, liver from Laterza, "marro" of Gravina.

**Serving temperature:** 16°C.

