



LE VIGNE DI SAMMARCO

Linea CRU

NOTTETEMPO

CHARDONNAY SALENTO

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: Prima/seconda decade di Settembre.

Vinificazione: Pressatura soffice e sedimentazione statica a bassa temperatura; fermentazione ed affinamento in barriques di rovere di Allier da 225 litri nuove al 20% e di un anno per la rimanente parte.

Affinamento: Acciaio inox - barrique.

Note organolettiche

Il suo colore è un lucente giallo dorato. Articolate le sensazioni olfattive che si aprono intense su fragranze di frutta dolce tropicale a cui seguono vaniglia, miele e fine floreale di ginestra. Al gusto prevalgono freschezza e alcolicità in giusto equilibrio, che regalano morbidezza e armonia. Finale lungo, speziato e fruttato.

Abbinamenti gastronomici

Astice alla catalana, sarago alla brace.

Per tradizione: lampascioni in padella, pallone di gravina, scagliozze.

Temperatura di servizio: 10 °C.

Appellation: I.G.P. Salento Chardonnay.

Varietal composition: Chardonnay 100%.

Vineyards location: Cellino San Marco (BR).

Training: Espalier (3.800/4.500 stumps).

Harvest: First/second decade of September.

Vinification: Soft pressing and static sedimentation at low temperature.

Fermentation and aging in french oak barriques, new for 20% and of one year for the remaining part.

Aging: In stainless steel - barrique.

Tasting notes

Its colour is a gold and bright yellow. Structured olfactory sensations are open on intense fragrances of sweet tropical fruits followed by vanilla, honey and a final floral broom. The right balance of freshness and alcohol content at the taste, give softness and harmony. Long, spicy and fruity end.

Food pairing

Catalan style lobster, grilled seabream.

According to tradition: lampascioni in pan, pallone cheese of Gravina, scagliozze.

Serving temperature: 10°C.

