



PRODUTTORI DI MANDURIA

*Maestri in Primitivo*



## SANTA GEMMA

*Salento Igt Chardonnay*

Vitigno: Chardonnay 100%

Età dei vigneti: 20 anni

Sistema di allevamento: spalliera

Epoca di Vendemmia: prima metà di settembre

Resa media di uva per ettaro: 110 q.li

Vinificazione: in bianco con termocondizionamento del processo fermentativo a 18 °C

Affinamento: 5 mesi in barrique di rovere francese

Gradazione alcolica: 13% Vol.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino, con tenui riflessi dorati.

Profumo: frutta esotica, arricchito da note burrose e vanigliate conferite dall'affinamento in legno.

Sapore: buon equilibrio tra freschezza e morbidezza, intenso ed asciutto, piacevolmente sapido, caratterizzato da un lungo ed elegante finale.

Abbinamenti consigliati: data la sua struttura predilige primi piatti di struttura, zuppe di mare, dentice al forno. Consigliato anche con pesce crudo (scampi e ostriche), è l'ideale compagno di croccanti tempere, sia di mare che di terra.

Temperatura di servizio: 9 - 13 °C.