

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Vallone

NOME DEL VINO
Vallone Versante Chardonnay

DENOMINAZIONE
Bianco Salento Igp Chardonnay

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2022

REGIONE DI PROVENIENZA
Puglia

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Tenute aziendali (BR)

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio termocondizionati per 20 giorni. Affinamento sulle fecce fini per 3 mesi. Maturazione in acciaio per 3-5 mesi. Stabilizzazione statica a freddo, microfiltrazione.

AFFINAMENTO
Affinamento in bottiglia: 1 mese.

VITIGNO/I
100% Chardonnay

ALLEVAMENTO
cordone speronato

ESPOSIZIONE
nord-sud

ALTITUDINE
pianura

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
10-12 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcereo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
15-20 agosto

ETTARI VITATI
6

RESA PER ETTARO
2 kg per pianta

ENOLOGO/CONSULENTE
Marco Mascellani

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
18.000

QUANTITÁ PER CARTONE
12

CODICE SAP
E9027