



MASSO ANTICO

IT

EN

Masso Antico

Chardonnay Salento IGT

Bio

Vinificazione

Raccolta verso inizio settembre, dopo la pressatura il 50% fermenta in acciaio a temperatura di 18 gradi e il resto fermenta a contatto con il legno. Dopo 3 mesi di affinamento sui lieviti il vino viene preparato per andare in bottiglia.

Caratteristiche

Colore giallo paglierino, al naso note di frutta a pasta bianca come mela e pera e accompagnate da note floreali di ginestra. In bocca si presenta di buona struttura e ampio lasciando, dopo la beva, una naturale mineralità.

Abbinamenti

Ottimo in aperitivo con crostacei e pinzimonio di verdure pugliesi, primi e secondi a base di pesce di semplice cottura, ottimo anche con formaggi freschi.



Chardonnay



Puglia



14-16 °C



Alcol: 12.5%
Zuccheri: 4 g/l

