

Vitigni: Chardonnay.

Analisi organolettica: ha colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo delicato con ampie note fruttate e con nuances aromatiche di salvia, glicine e sambuco, sapore secco con eleganza, buon carattere aromatico, mantiene costante una nota di freschezza e sapidità, piacevole retrogusto armonico di melone bianco.

Abbinamenti: antipasti di mare e di terra, piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio consigliata: 8-10°.

Vendemmia: metà agosto.

Zona di produzione: provincia di Lecce.

Terreno: terre a struttura argillosa, di varia composizione poste al di sopra della pietra calcarea dura o tufacea, in zona pianeggiante: dai 30 ai 60 metri sul livello del mare.

Resa per ettaro: 100 q.li.

Ceppi per ettaro: 4500-5000.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata a 16°, affinamento in acciaio.

Grape varieties: Chardonnay.

Organoleptic analysis: straw yellow colour with golden reflections, delicate aroma with ample fruity notes and aromatic nuances of sage, wisteria and elderflower, dry flavour with elegance, good aromatic character, maintains a constant note of freshness and sapidity, pleasant harmonious aftertaste of white melon.

Pairings: seafood and meat appetisers, fish dishes.

Recommended serving temperature: 8-10°C.

Harvest: mid-August.

Soil: clayey soils of varying composition lying on hard limestone or tuff, in a flat area: 30 to 60 metres above sea level.

Production area: province of Lecce. Yield per hectare: 100 quintals.

Vines per hectare: 4500-5000.

Training system: spurred cordon.

Vinification: soft pressing, fermentation at a controlled temperature of 16°C, ageing in steel.

CIGLIANO

Chardonnay
Salento IGT Bianco

