



CHARDONNAY

Classificazione

Chardonnay I.G.T. Puglia

Annata

2019

Uvaggio

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Le uve Chardonnay vengono raccolte e trasferite in cantina. Dopo una pigiatura soffice, il mosto viene raffreddato e mantenuto a una temperatura di 10 °C, per circa 24 ore, così da ottenere una naturale illimpidimento. La fermentazione alcolica ha luogo in serbatoi di acciaio inox termocondizionati a una temperatura di 16 °C in modo da esaltare la componente aromatica delle uve. Tormaresca Chardonnay ha proseguito l'affinamento in acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

Gradazione alcolica

12% Vol.

Dati storici

Masseria Maime sorge in una delle più belle zone dell'Alto Salento, non lontano dalla cittadina di San Pietro Vernotico – Brindisi. La tenuta si sviluppa lungo la costa, creando un paesaggio unico di vigneti che nascono tra boschi e pinete e si perdono a vista d'occhio fino a confondersi con il mare. Le varietà maggiormente presenti sono: Negroamaro, Primitivo, Chardonnay e Cabernet Sauvignon.

Note degustative

Tormaresca Chardonnay si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso mostra piacevoli note di fiori d'arancio, mela gialla e pesca bianca. Al palato è fragrante, sapido, con freschezza equilibrata e un delicato retrogusto agrumato.