

Svinando

ACQUISTATO IL

Santa Caterina Chardonnay Salento IGP 2024

2024

Freschezza e semplicità



Di un bel colore giallo paglierino, il Santa Caterina presenta delicati profumi floreali e di frutta fresca. All'assaggio è fine e ben equilibrato. Lo Chardonnay di Cantina Due Palme mette d'accordo davvero tutti ed è perfetto per chi...vuole un sorso di svago!

Cantine Due Palme è una cooperativa pugliese pluripremiata, nata grazie all'estro e all'intuizione di Angelo Maci da un compagine iniziale di quindici soci, nel lontano '89. Oggi la cooperativa annovera più di 1.000 soci conferitori che lavorano ben 2.500 ettari vitati tra Lecce, Taranto e Brindisi, nel cuore del Salento. Nel tempo, Cantine Due Palme è divenuta ambasciatrice del vino pugliese nel mondo, unendo ai suoi numeri un livello di qualità eccezionale e una filosofia produttiva improntata allo sviluppo sostenibile e al rispetto per l'ambiente (l'azienda non utilizza insetticidi ed è certificata Check Fruit).

La Vigna

Terreno Terreni profondi, di medio impasto argillosi

Esposizione Sud-est, 90 m s.l.m.

Allevamento Spalliera a cordone speronato

Densità imp. 4.500 ceppi per ettaro

II Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Puglia

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 12% vol.

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Entro 1 anno da oggi

Abbinamento Ideale con piatti delicati a base di pesce, verdura alla griglia, antipasti, carpaccio, carni bianche.

Vinificazione Criomacerazione per 12 ore; fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura di circa 15°. Seque un

periodo di affinamento in vasche di acciaio termoregolate

Sensazioni Colore giallo paglierino; profumi delicati floreali e di frutta fresca; sapore asciutto e fine, ben equilibrato