

ACQUISTATO IL



"Teresa Manara" Chardonnay Salento IGP 2024

2024

Un bianco capace di riservare piacevoli sorprese

detto, era già impegnato nel mercato del vino sfuso. Il secondo

percorso a ritroso è invece legato alla nascita dell'azienda. Siamo nel

1979 e, in questo caso, la decisione è quella di partire dalla sola commercializzazione di vini imbottigliati, per poi risalire, con il tempo,

lungo tutte le fasi della filiera produttiva. La prima vendemmia, infatti,

risale al 1992 e nel 1999 venne creata l'azienda agricola. Da allora le attività della famiglia Cantele sono proseguite senza sosta, fino al

2002, anno di creazione della nuova cantina a Guagnano, nel cuore della DOC Salice Salentino. Oggi l'azienda è affermata sia nei

principali mercati esteri che in patria, e in particolare è tra le realtà più



La Vigna

Terreno Medio Calcareo

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Spalliera con potatura guyot

5000 Densità imp.

II Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Puglia

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 13.5% vol Temp. Servizio 12 gradi **Quando Berlo** entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Dopo la pressatura soffice, il mosto viene raffreddato a 10°C al fine di favorire una naturale chiarificazione. La prima parte della fermentazione alcolica avviene in serbatoi in acciaio inox e la temperatura viene sempre mantenuta entro i 16°C. Il

mosto viene poi travasato in barriques dove la fermentazione si completa. A fine fermentazione il vino sosta sur lies in

apprezzate della sua regione.

barriques di rovere francese, nuove di 1° e 2° passaggio, per non meno di 6 mesi.

Sensazioni Giallo paglierino intenso attraversato tono su tono da nuance verdi e dorate. Il profumo inizialmente speziato, si apre a ventaglio fornendo una gamma olfattiva traboccante di odori floreali e fruttati. La mela gialla, note agrumate, lime,

affiancano la nocciola e la vaniglia. Al gusto è setoso, vellutato al tempo stesso mellifluo, complice la vena fresca e la speziatura dolce dei legni utilizzati. Il finale conquista per la sua estrema durata e rende partecipe il degustatore

dell'importante peculiarità del terroir.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.