



MASSERIA BORGO DEI
TRULLI

MARETO
Chardonnay Puglia
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VARIETÀ:

100% Chardonnay

ZONA DI PROVENIENZA:

Le uve provengono da vigneti nel comune di Maruggio, vicino al confine con il comune di Torricella, in provincia di Taranto.

DENSITÀ ED ETÀ IMPIANTO:

Le viti sono allevate a Guyot. La densità di impianto è di circa 5800 piante per ettaro con una resa media di 2-2,5 kg per pianta. Le viti hanno un'età media che va dai 15 ai 25 anni.

RACCOLTA:

La vendemmia è manuale e avviene a metà-fine agosto.

VINIFICAZIONE:

L'uva viene delicatamente diraspata e pressata in pressa soffice per separare le bucce dal succo. Dopo la chiarifica del mosto a 10°C di 24 ore, si aggiungono i lieviti selezionati per avviare la fermentazione alcolica. Dopo due giorni si travasa tutta la quantità in barriques francesi e americane dove la fermentazione continua per altri 5-7 giorni. Dopo la fermentazione il vino rimane negli stessi contenitori altri 5 mesi, e grazie al battonage settimanale si ottimizza l'estrazione di polisaccaridi e mannoproteine dalle fecce fini che arricchiscono il vino e lo rendono ricco e cremoso.

AFFINAMENTO:

In barriques francesi e americane, di cui il 30% nuove, per 5 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdi. Questo Chardonnay è ricco ed elegante, con delicate note di frutta matura, come mela golden e pesca, arricchite da sentori di vaniglia e burro. Al palato è pieno, morbido e ben strutturato, con una piacevole persistenza.

Perfetto in accompagnamento a crudità di mare, insalata di polipo con patate, ma anche con carni bianche arrosto o un risotto ai frutti di mare.

