



LAURORA
SALENTO I.G.P.
BIANCO CHARDONNAY



Varietà di uve
Chardonnay

Zona di produzione
Puglia – Salento

Natura del suolo
Medio impasto tendente al sabbioso.

Resa per ettaro
8 – 9 t

Vinificazione
Pigiatura e sgrondatura immediata delle uve. Il mosto fiore viene fatto fermentare in cisterne termocondizionate a bassissima temperatura (13-16°) con l'ausilio di lieviti selezionati.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo verdolino.

Profumo: lieve e fruttato.

Sapore: sapido e persistente.

Abbinamento gastronomico: antipasti, pesce e frutti di mare.

Temperatura di servizio: 8 – 10° C.

Dati analitici:

Alcole: 12,50 %vol.

Acidità totale: 5,8 g/l

Anidride solforosa: 105 mg/l

EN **Grapes varieties**
Chardonnay

Production zone
Puglia – Salento

Ground nature
Medium mixture tending to sandy soil.

Harvest base per hectare
8 – 9 t

Vinificazion
Immediate pressing and dripping of the grapes. Must flower undergo to fermentation in thermoconditioned tanks at a very low temperature (13-16°) and purposely selected yeasts are added.

Organoleptic Characteristics

Colour: yellow with greenish shades.

Aroma: soft and fruity.

Flavour: sapid and persistent.

Servine Suggestions: entrees, fish and seafood.

Servine temperature: 8 – 10° C.

Analytical data:

Alcohol: 12,50 %vol.

Total acidity: 5,8 g/l

Sulfur dioxide: 105 mg/l

DE **Rebsorte**
Chardonnay

Anbaugebiet
Apulien – Salent

Bodenbeschaffenheit
Naehrstoffhaltig, teilweise sandig.

Durchschnittlicher Ertrag/Hektar
8 – 9 t

Ausbau
Nach der Pressung erfolgt die Gaerung des Mostes in temperatur kontrollierten Behaeltern bei Niedrigtemperatur (13-16°) unter Zusatz von selektionierter Hefe.

Weincharakter

Farbe: gelbgruenlich.

Duft: leicht und fruchtig.

Geschmack: geschmackvoll und langanhaltend in Abgang.

Empfehlung: Vorspeisen, Fisch und Meeresfruechte.

Serviertemperatur: 8 – 10° C.

Analysenwerte:

Alkoholgehalt: 12,50 %vol.

Gesamtsaeuregehalt: 5,8 g/l

Sewefeldioxyd: 105 mg/l