



T E N U T E
RASCIATANO

Composizione: Chardonnay

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Vigneti di origine: Esclusivamente delle tenute di Barletta e San Ferdinando.

Raccolta: Manuale

Vinificazione: Il mosto ottenuto mediante pressatura soffice, viene mantenuto ad una temperatura di 12° C per circa 24 h allo scopo di ottenerne una decantazione naturale. La fermentazione avviene in tini di acciaio chiusi ad una temperatura compresa tra i 14 e 16 gradi centigradi.

Affinamento: In tini di acciaio per 4-6 mesi

Profilo sensoriale: Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso presenta prevalenza di note fruttate tropicali e sentori floreali di tiglio e ginestra. Al gusto è morbido, persistente, con un finale leggermente acido che ne esalta la freschezza.

Temperatura di servizio: 18-20° C