



“Bucaneve”

Chardonnay del Salento I.G.P.

Zona di produzione : Sava e zone limitrofe

Vitigno : Chardonnay 100%

Sistema di allevamento : Spalliera

Ceppi per ettaro : C.a. 5000

Uva per ettaro : 100/120 ql.

Resa in vino : 60/70 %

Epoca di vendemmia : Fine Agosto

Raccolta delle uve : Manuale

Lavorazione dell'uva : Metodi artigianali

Lieviti: Selezionati

Dati analitici : 12,5 % vol.

Affinamento : Vasche di cemento vetrificate

Metodologia produttiva

Ottenuto da uve Chardonnay raccolte manualmente nelle campagne del tarantino. Il mosto dopo una pigiatura soffice delle uve viene separato subito dalle vinacce.

Il processo di vinificazione continua con un costante controllo della temperatura ed un affinamento in serbatoi di acciaio per circa 4/5 mesi.

