



MASSERIA ALTIPARETI  
1899  
CAZZETTA

## CHARDONNAY SALENTO

### CARATTERISTICHE

---

Vino prodotto da uve selezionate di Chardonnay, ottenuto con pressatura soffice e con particolare controllo della temperatura in fermentazione. Affinamento in acciaio per cinque mesi. Successivamente viene travasato ed imbottigliato.

### SCHEMA TECNICA

---



Denominazione:  
Chardonnay – IGP – Rosato

Varietà dell'uva: 100% Chardonnay

Epoca di vendemmia:  
seconda decade di agosto

Zona di produzione: Salento

Età dei vigneti: 20/30 anni

Caratteristiche del Suolo:  
Argilloso – Calcereo

Sistema di Allevamento: Spalliera

Note degustative: dal colore giallo paglierino e profumo floreale e avvolgente. Gusto elegante, fresco e delicato.

Abbinamento gastronomico: è consigliato per crostacei in genere, primi e secondi piatti di mare, carni bianche. Ottimo come aperitivo.

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Temperatura di servizio: 8°-10°C.