



CANDIDO

Via Armando Díaz 46 - 72025 San Donaci (BR)  
Tel. +39 0831 63 56 74 - email: candido@candidowines.it  
www.candidowines.it



# LUMINOSÌA

## Salento IGT

### VARIETÀ DI UVE

Chardonnay

### VINIFICAZIONE

Le uve mature, tagliate a mano, sono portate a 12 °C all'arrivo in cantina e, dopo la diraspatura, rimangono a macerare per circa 24 ore. Dopo la svinatura, il mosto ottenuto (60% circa) fermenta in piccoli carati di Allier e vi riposa per cinque mesi prima di andare in bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore giallo paglierino è caratterizzato da una estrema luminosità. Il profumo coniuga piacevolmente la delicatezza dei frutti esotici e le tostature dei legni di Allier. Al palato si presenta fresco, minerale e molto persistente, con finale di crème caramel.

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si abbina perfettamente con crostacei, ostriche e tutti i piatti a base di pesce. Accompagna anche verdure e carni bianche, sfornati e formaggi a pasta molle.

### ALCOL

12,5% vol



Servire a  
10-12 °C



vino  
bianco



Chardonnay

