



CANDIDO



IGT  
BIANCO



CHARDONNAY 100%

%

13% vol.



SERVIRE A 8-10°C

# LUMINOSÌA

Chardonnay Salento IGT

VINI BIANCHI

**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 suo 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 crèm caramel.

**VINIFICATION** The hand harvested ripe grapes are cooled to 12 °C once carried to the winery and destemmed; after which they macerate for 24 hours. After racking, the must (around 60%) is fermented and aged in small Allier casks for 5 months before being bottled.

**TASTING NOTE** Straw yellow colour characterized by extreme brightness. On the nose, it combines nicely exotic fruits and toasted Allier oak aromas. On the palate, this crèm caramel flavoured wine is fresh, with a distinctly mineral taste and very long lasting.

**WEINBEREITUNG** Die von Hand geernteten, reifen Trauben werden auf 12 °C gekühlt, in die Kellerei gebracht, abgebeert und 24 Stunden lang mazeriert. Nach dem Abstich wird der Most (ca. 60%) vergoren und 5 Monate lang in kleinen Allier-Fässern ausgebaut, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

**VERKOSTUNGSNOTIZ** Strohgelbe Farbe, die sich durch extreme Helligkeit auszeichnet. In der Nase verbinden sich schöne Aromen von exotischen Früchten und gerösteter Allier-Eiche. Am Gaumen ist dieser Wein mit Karamellcremegeschmack frisch, mit einem ausgeprägten mineralischen Geschmack und sehr lang anhaltend.