



Note di degustazione e Scheda Tecnica

2001

Tenuta Merico

0.75 cl



Note di degustazione

COLORE: Giallo paglierino;

OLFATTO: Intenso e persistente, fruttato con netti sentori agrumati, floreale con fiori di acacia;

GUSTO: Intenso con netta sensazione di freschezza e leggera nota aromatica. Retrogusto deciso e molto persistente. Di buona complessità retrofattiva.

Scheda tecnica

CLASSIFICAZIONE: I.G.P. SALENTO

UVE: Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE: Otranto (LE), Brindisi

ALLEVAMENTO: Cordone speronato, circa 4800 ceppi per ha

EPOCA DI VENDEMMIA: Settimane centrali di Agosto

VINIFICAZIONE: Lieve pressatura delle uve

FERMENTAZIONE: In fermentini d'acciaio a 15°

AFFINAMENTO: In acciaio

INVECCHIAMENTO: Consumare in circa 2 anni dalla vendemmia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°