



SHAHAR

Denominazione: Salento IGP
Varietà: Chardonnay
Gradazione alcolica: 13%
Enologo: Goffredo Agostini, Gruppo Matura

NOTE DI DEGUSTAZIONE

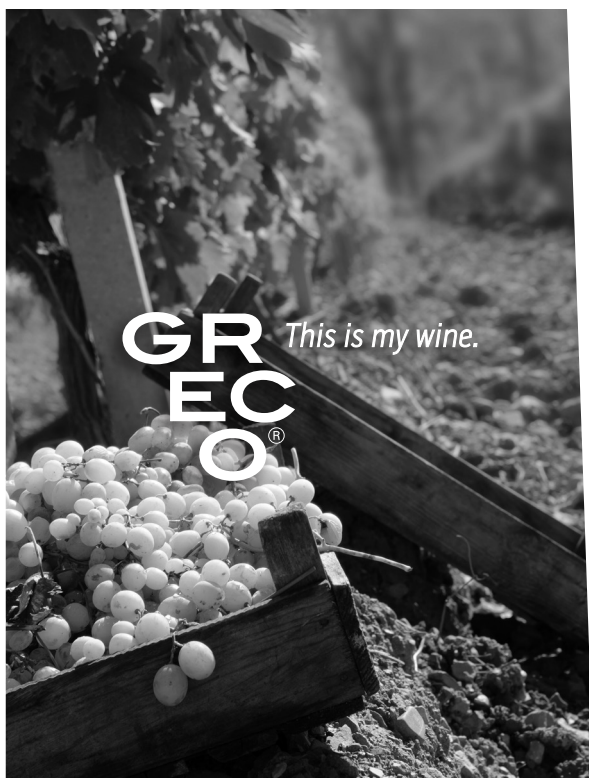
Vista: giallo paglierino con leggere sfumature verdognole.
Naso: eleganti note di ginestra e taglio seguono i profumi del mughetto. Toni di frutta tropicale e pasta di mandorle in chiusura.
Palato: vino piacevole e di buona struttura, denota una sostenuta nota alcolica accompagnata da una dinamica freschezza. Coniuga sapidità e morbidezza.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Zona di produzione: Seclì (Lecce)
Anno di impianto vigneti: 2005
Esposizione: est
Altitudine s.l.m.: 76 metri
Natura del terreno: medio impasto, tendenzialmente argilloso.
Densità di piantagione: 4.000 piante/ha.
Sistema di allevamento: cordone speronato con sesto di impianto a 2,2 m x 1 m.
Data di vendemmia: fine agosto.
Tecnica di vendemmia: manuale in cassette forate con selezione delle uve.
Resa in uva: 100 q/ha
Resa in vino: 70 hL/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Pigiatura: diraspapigiatrice
Contenitori di fermentazione: acciaio
Temperatura di fermentazione: 16-18°C
Durata di fermentazione: 15 giorni
Contenitori affinamento: acciaio
Durata di affinamento: 4 mesi



Azienda Agricola Greco Romaldo
73050 SECLÌ (Le) Italy
Via Santa Maria, 14
Tel./Fax +39.0836.554895
info@romaldogreco.it

www.romaldogreco.it