



SHAHAR

Herkunftsbezeichnung: Salento IGP
Rebsorte: Chardonnay
Alkoholgehalt: 12,5%
Önologe: Goffredo Agostini, Gruppo Matura

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: strohgelb mit leichten grünlichen Reflexen.

Bouquet: elegante Noten von Ginster und Lindenblüten folgen einem Duft von Maiglöckchen; Töne von Tropenfrüchten und Mandeln im Abgang.

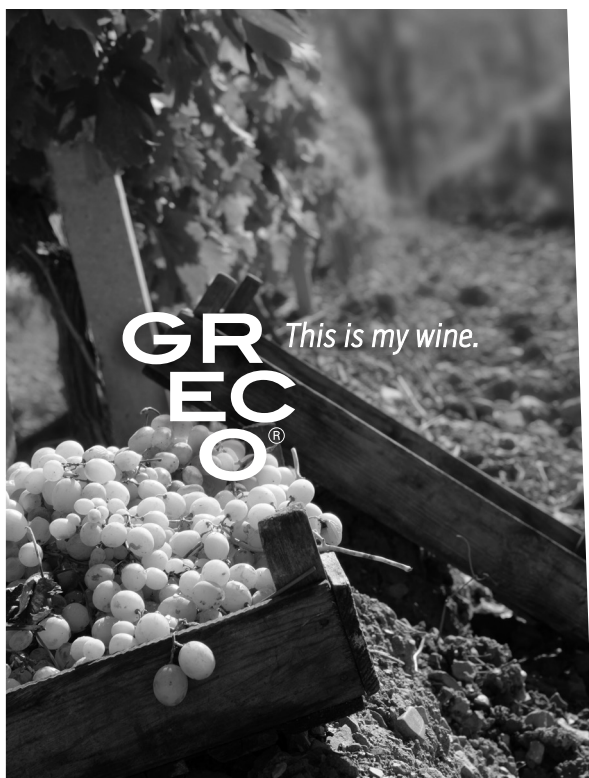
Geschmack: angenehmer Wein mit einer guten Struktur; wohlschmeckend, vollmundig, und dennoch mit dynamischer Frische. Ein charaktvoller Wein mit guter Konsistenz.

TECHNISCHE DATEN

Anbaugebiet: Seclì (Lecce)
Jahr der Pflanzung: 2005
Ausrichtung: Osten
Höhe: 76 m ü.d.M.
Boden: Mischboden, tendenziell tonig.
Pflanzdichte: 4000 Pflanzen/ha
Reberziehung: Kordon-Erziehung mit einer Pflanzung bis 2,2 m x 1 m.
Ernte: Ende August.
Erntetechnik: manuelle Lese in Kisten, mit Traubenselektion.
Ertrag (Trauben): 10 t/ha
Ertrag (Wein): 70 hl/ha

VINIFIKATION UND REIFUNG

Maischen: Traubenmühle/Entstieler
Gärung: Edelstahl
Gärtemperatur: 16-18°C
Gärdauer: 15 Tage
Reifung: Edelstahl
Lagerung: 4 Monate



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

www.romaldogreco.it