



LEONE DE CASTRIS
1665



IMAGO

CHARDONNAY IGT SALENTO

Chardonnay dal caratteristico colore giallo paglierino. Al naso profumi fruttati di ananas, mela e banana. In bocca si presenta fresco, morbido ed equilibrato confermando il bouquet olfattivo. Ottimo con grigliate di pesce e formaggi freschi.

Chardonnay with the characteristic straw yellow colour. To the nose fruity scents of pineapple, apple and banana. In the mouth it is fresh, smooth and balanced confirming the olfactory bouquet. Very good with grilled fish and fresh cheese.

Principali Uve Chardonnay

Terreno argillo-limoso

Annata 2024

Gradazione alcolica 13%

Allevamento Guyot con 5000 ceppi per ha

Età media del vigneto 15 anni

Vendemmia prima decade di agosto

Vinificazione macerazione a freddo

e successiva decantazione statica.

Fermentazione in tini di acciaio inox alla temperatura di 16-18°C e permanenza sulle fecce fini di fermentazione per circa 3 mesi

Affinamento minimo 3 mesi in acciaio

Affinamento in bottiglia minimo 1 mese

Formati bottiglia 750 ml

Temperatura di servizio 8-10°C

Principali Grapes Chardonnay

Soil clayey-muddy

Vintage 2024

Alcohol 13%

Training System Guyot with 5000 vinestocks per ha

Vineyard average age 15 years

Harvest first decade of August

Vinification cold maceration and

following static decantation. Fermentation

in steel tanks at a checked temperature

of 16-18°C and permanence on the thin

dregs of fermentation for about 3 months

Maturation at least 3 months in steel tanks

Bottle ageing at least 1 month

Bottle size 750 ml

Serving temperature 8-10°C

LEONE DE CASTRIS

Via Senatore de Castris 26,
73015 Salice Salentino (LE) IT

leonedecestris.com
info@leonedecestris.com