

IL MEDAGLIONE CHARDONNAY IGT SALENTO

Chardonnay dal caratteristico giallo paglierino, con profumi floreali e note fruttate di banana. In bocca è morbido ed equilibrato, ottimo in abbinamento con antipasti e primi piatti di pesce. Straw yellow Chardonnay, with floral fragrances and fruity hints of banana. In the mouth it is smooth and balanced, great with appetizers and fish-based main courses.

LINEA IL MEDAGLIONE



Uve Chardonnay (80%)

Malvasia Bianca di Lecce (20%)

Terreno argillo-limonoso

Allevamento cordone speronato
con 5000 ceppi per ha

Età media del vigneto 10 anni

Vendemmia Chardonnay prima decade
di agosto, Malvasia Bianca di Lecce
prima decade di settembre

Resa per ha 90 q.li

Vinificazione dopo una breve macerazione
ed una soffice pressatura delle uve, il mosto
fermenta a temperatura controllata, 14°C,
in tini di acciaio inox. Dopo l'affinamento
sulle fecce fini per circa 3 mesi
viene imbottigliato

Affinamento minimo 2 mesi
in acciaio

Affinamento in bottiglia minimo 1 mese

Formati bottiglia 750 ml.

Temperatura di servizio 8-10°C

Grapes Chardonnay (80%)

Malvasia Bianca di Lecce (20%)

Soil clay-muddy

Training System cordon spur
with 5000 vinestocks per ha

Vineyard average age 10 years

Harvest Chardonnay first decade
of August, Malvasia Bianca di Lecce
first decade of September

Yield per ha 9 tonnes

Vinification after a short maceration and
a soft pressing of the grapes, the must
ferments at a temperature of 14°C in steel
tanks. After the refinement on lees for
about 3 months the wine is bottled

Maturation at least 2 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