MASSO ANTICO

IT EN

## Masso Antico

# Verdeca Chardonnay Salento IGT

**Bio**

## Vinificazione

Raccolta verso inizio settembre, dopo la pressatura il 50% fermenta in acciaio a temperatura di 18 gradi e il resto fermenta a contatto con il legno. Dopo 3 mesi di affinamento sui lieviti il vino viene preparato per andare in bottiglia.

## Caratteristiche

Colore giallo paglierino, al naso note di frutta a pasta bianca come mela e pera e accompagnate da note floreali di ginestra. In bocca si presenta di buona struttura e ampio lasciando, dopo la beva, una naturale mineralità.

## Abbinamenti

Questo vino è perfetto in abbinamento a piatti a base di pesce, verdure e formaggi freschi.

**Verdeca, Chardonnay**

**Puglia**

**8-12 °C**

**Alcol: 13%**
**Zuccheri: 6 g/l**