

Masseria Pezza

COLLEZIONE VENTIDICIOTTO

FIANO - CHARDONNAY

SALENTO IGP



ZONA DI PRODUZIONE - VINEYARD AREA

Guagnano - Contrada Parlangelì

SUOLO - SOIL

Argilloso - *Clay*

POTATURA - PRUNING

Cordone Speronato - *Spurred cordon*

ETÀ MEDIA DELLE VITI - AVERAGE AGE OF VINES

28 anni - *28 years*

DENSITÀ DELLE PIANTE - DENSITY OF PLANTS

5000/ ettari - hectare

AFFINAMENTO / AGING

in acciaio - stainless steel tanks

NOTE ORGANOLETTICHE - TASTING NOTES

VARIETALI - VARIETIES

Fiano - Chardonnay

COLORE - COLOUR

Colore giallo paglierino.

Straw-yellow color.

NASO - NOSE

Al naso un bouquet intenso, fruttato e speziato, con sentori di frutta tropicale e agrumi.

An intense, fruity and spicy bouquet on the nose, with hints of tropical fruit and citrus.

PALATO - TASTE

Al palato è morbido e fresco, con una piacevole acidità.

The palate is soft and fresh, with pleasant acidity.

ABBINAMENTI - FOOD PAIRINGS

Ideale con i frutti di mare, i crudi di pesce, le alici, il pesce fritto, gli spaghetti alle vongole.

Ideal with seafood, raw fish, anchovies, fried fish, spaghetti with clams.