

Rivale

RIVALE PUGLIA IGT CHARDONNAY | 2022
VIN0494-22

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS A REMATCH
PECULIARITÀ	Certificazione Biologica
ALCOL	13.50

Vinificazione e Affinamento

Uve chardonnay che appena raccolte vengono diraspate e messe in pressa. Senza aggiunta di lieviti, inizia la sua fermentazione e vinificazione in due modi diversi: la massa più grande viene messa in cisterne di titanio, mentre la più piccola in barriques artigianali da 220 litri. Dopo 11 mesi di fermentazione, vari travasi e cambi massa, le parti vengono miscelate.

Descrizione vino

Chardonnay proveniente da una vigna con suolo calcareo, nell'entroterra del Comune di Polignano a Mare. Fermentazioni spontanee con lieviti indigeni in acciaio, segue affinamento in cisterne in titanio e in parte in barriques. Complesso, persistente, sentori di frutta esotica accompagnano una delicata speziatura ad un sorso snello e bilanciato.

