



VIGNETI REALE

LECCE • 1921 • ITALIA

‘BLASI’ - CHARDONNAY SALENTO IGP

IL NOME PROVIENE DALLA MASSERIA BLASI, IMMERSA IN UN'AREA DI ANTICA TRADIZIONE AGRICOLA, CHE FIN DAI PRIMI ANNI DEL '900 FU TRASFORMATA NEL VIGNETO ATTUALE DALLA FAMIGLIA REALE.

VINO BIANCO, FERMO, PRODOTTO CON UVE CHARDONNAY IN PUREZZA.

NUMERO DI PIANTE PER ETTARO: TRA 4.700 E 4.900.

PRODUZIONE PER ETTARO: TRA GLI 8.000 E 9.000 KG.

TIPO DI RACCOLTA: MANUALE CON CERNITA DELLE UVE NELLA PRIMA DECADE DI AGOSTO.

VINIFICAZIONE: IN BIANCO CON DEFECAZIONE DEL MOSTO ED INNESTO DI LIEVITI SELEZIONATI A TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONTROLLATA.

TIPO DI SERBATOI: ACCIAIO INOX, IN TERMO-CONSERVAZIONE.

ESAME ORGANOLETTICO: SI PRESENTA DI COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI.

PROFUMI: ELEGANTI SENTORI AGRUMATI, MELA, ANANAS E VANIGLIA.

SAPORE: MORBIDO, ASCIUTTO, CON BUONA PERSISTENZA ED ELEGANZA.

BOTTIGLIA: BORDOLESE TRONCO CONICA DA 750 E 375 ML COLORE UVAG

GRADAZIONE: 13% VOL.

ACCOMPAGNAMENTI: OTTIMO PER ANTIPASTI DI MARE E PIATTI A BASE DI PESCE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C, SI CONSIGLIA DI CONSUMARLO GIOVANE.

‘BLASI’ - CHARDONNAY SALENTO IGP

THE NAME COMES FROM OUR FARM NAMED BLASI, SURROUNDED BY AN AREA WHICH HAS BEEN GROWING GRAPES SINCE THE EARLY YEARS OF THE LAST CENTURY.

STILL WHITE WINE PRODUCED FROM CHARDONNAY GRAPES.

PLANTS PER HECTARE: 4.700 – 4.900 (1.900 – 1.980 PER ACRE).

YIELD PER HECTARE: 8.000 – 9.000 KG (1.400 – 1.650 POUNDS PER ACRE).

TYPE OF HARVEST: MANUAL, WITH INDIVIDUAL SELECTION OF GRAPES IN THE FIRST DECADE OF AUGUST.

VINIFICATION: IN WHITE, WITH CLARIFICATION OF THE MUST AND INJECTION OF SELECTED YEAST AT CONTROLLED WORKING TEMPERATURES.

TYPE OF CONTAINERS: STAINLESS STEEL, THERMO-CONSERVATION

ORGANOLECTIC EXAMINATION: YELLOW HAY WITH GOLDEN SPECKS.

AROMAS: ELEGANT APPLE, PINEAPPLE AND VANILLA.

TASTE: SOFT, DRY, WITH GOOD PERSISTENCE AND ELEGANCE.

BOTTLE: 75 AND 37,5 CL BORDOLAISE

ALCOHOL: 13% BY VOL.

ACCOMPANIMENT: MARRIES WITH SEA HORS D'OEUVRES AND FISHPLATES.

DRINKING TEMPERATURE: 8-10 C. SHOULD BE ENJOYED WITHIN A FEW YEARS.

