

# 13°

## PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

**Grape variety:**  
Chardonnay



**Vinification:**  
in steel, with about six months' ageing in barriques



**Bouquet:**  
Fruity scents of ripe apple and banana, with spicy hints



**Pairing:**  
Seafood spaghetti or risotto, mushroom flans, stuffed aubergines and peppers; grilled fish and white meat.



**Production zone:**  
Manduria



**Colour:**  
Golden, bright



**Palate:**  
Medium body, rounded mouthfeel, fruity taste, hints of vanilla.



**Serving temperature:**  
12 - 14 °C



Is made from 100% Chardonnay grown in soils characterised by a clayey and calcareous substrate, in vineyards pruned using the Guyot technique. A wine that seems to have an intense look, vinified in steel and aged for about six months in barriques; this gives it a complexity of remarkable aromas and a consistent mouthfeel. A label that challenges the passing of time, guaranteeing significant evolution in the years to come. This Chardonnay displays a bright, golden and lustrous colour. The bouquet that envelops the nose is reminiscent mainly of fruity scents, such as ripe apple and banana, characterised by an accentuation of spicy references in the finish. Medium-bodied, with a rounded and enveloping mouthfeel, characterised by a fruity taste with hints of vanilla in the finish. A white wine with a clear, well-defined profile, which pairs well with tasty dishes such as seafood spaghetti or risotto, mushroom flans, stuffed aubergines and peppers; pleasant in combination with grilled fish and white meat.



SUA MAESTÀ



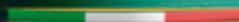
SINCE

1849

CA MEJU

SALENTO BIANCO  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

BARRIQUES  
WHITE WINE



13°

PRIMITIVO DI  
MANDURIA

DENOMINAZIONE DI  
ORIGINE PROTETTA

# 13°

## SALENTO BIANCO CHARDONNAY

INDICAZIONE DI  
ORIGINE PROTETTA

**Vitigno:**  
Chardonnay



**Vinificazione:**

Lavorato in acciaio durante la fase di vinificazione mentre resta in barrique durante la fase di affinamento di circa 6 mesi



**Bouquet:**

Sentori fruttati, mela matura, banana, rimandi speziati.



**Abbinamenti:**

Spaghetti o risotti ai frutti di mare, sfornati di funghi, melanzane e peperoni ripieni ; grigliate di pesce e carni bianche.



**Zona:**

Manduria



**Colore:**

Dorato, brillante



**Gusto:**

Corpo medio, sorso rotondo, gusto fruttato, sentori di vaniglia.



**Temperatura di servizio:**

12 - 14 °C



È un vino in purezza ricavato da vigneti Chardonnay allevati con il sistema del guyot in terreni caratterizzati da un sottosuolo argilloso e calcareo. Si tratta di un prodotto dallo sguardo intenso, che viene lavorato in acciaio durante la fase di vinificazione mentre resta in barrique durante la fase di affinamento di circa 6 mesi ; in tal modo acquisisce una complessità di aromi al naso notevoli e un sorso di spessore in bocca. Un'etichetta che sfida lo scorrere del tempo, garantendo negli anni a venire un'evoluzione importante. Questo Chardonnay si palesa all'occhio con un colore che richiama il dorato, brillante e lucente. L'insieme dei profumi che avvolgono il naso richiama sentori principalmente fruttati quali mela matura, banana, caratterizzati sul finale da un accentuarsi dei rimandi speziati. Al palato è di corpo medio, con un sorso rotondo e avvolgente, contraddistinto da un gusto fruttato con sentori di vaniglia nel finale. Un bianco dal profilo nitido, ben definito, che ben si abbina con piatti saporiti quali spaghetti o risotti ai frutti di mare, sfornati di funghi, melanzane e peperoni ripieni ; piacevole la combinazione con grigliate di pesce e carni bianche.