



CHARDONNAY

Classificazione

Chardonnay I.G.T. Puglia

Annata

2025

Uvaggio

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Le uve di Chardonnay sono state trasferite in cantina e sottoposte a una pigiatura soffice. Il mosto ottenuto è stato raffreddato e mantenuto a 10 °C per circa 24 ore al fine di favorire un naturale illimpidimento. La fermentazione alcolica si è svolta in serbatoi di acciaio inox termo-condizionati a una temperatura di 16 °C, così da preservare e valorizzare il profilo aromatico varietale. Il vino ha poi proseguito l'affinamento in acciaio inox fino al momento dell'imbottigliamento.

Gradazione alcolica

12,5% Vol.

Dati storici

Masseria Maìme sorge in una delle più belle zone dell'Alto Salento, non lontano dalla cittadina di San Pietro Vernotico – Brindisi. La tenuta si sviluppa lungo la costa, creando un paesaggio unico di vigneti che nascono tra boschi e pinete e si perdono a vista d'occhio fino a confondersi con il mare. Le varietà maggiormente presenti sono: Negroamaro, Primitivo, Syrah, Fiano e Chardonnay.

Note degustative

Tormaresca Chardonnay 2025 si presenta di un colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Al naso offre note fresche di frutta bianca, nectarina, mela verde, ananas, accompagnate da delicati sentori floreali e agrumati di zagara e gelsomino. Al palato è fragrante e sapido, di piacevole freschezza e ottima bevibilità.