



VIGNETI REALE

LECCE • 1921 • ITALIA

‘BLASI’ - CHARDONNAY DEL SALENTO IGP

L'ETICHETTA RIPRENDE UN DETTAGLIO DELLA STORICA MASSERIA BLASI, DAL CUI PORTALE SI ACCEDE AI LUNGI FILARI DI CHARDONNAY, INTERVALLATI DA VIALI DI ULIVI SECOLARI. FIN DAI PRIMI ANNI DEL 1900 È IL CUORE PULSANTE DELL'AZIENDA AGRICOLA REALE.

VARIETÀ DELLE UVE: CHARDONNAY 100%

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

‘BLASI’ - CHARDONNAY SALENTO IGP

THE LABEL REPRODUCES A DETAIL OF THE HISTORIC MASSERIA BLASI, FROM WHOSE PORTAL YOU CAN ACCESS THE LONG ROWS OF CHARDONNAY, INTERSPERSED WITH AVENUES OF ANCIENT OLIVE TREES. SINCE THE EARLY 1900S, IT HAS BEEN THE BEATING HEART OF THE REALE FARM.

GRAPES: CHARDONNAY 100%

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: 750 AND 375 ML BORDOLAISE

ALCOHOL: 13% BY VOL.

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

DRINKING TEMPERATURE: 8-10 C.

