

# LA ZITA DI POLIGNANO

## Bianco Chardonnay IGT Puglia

La Zita di Polignano, tra mito e Tradizione. Racconta la storia del territorio di Polignano a Mare, nel fascino misteriosi dei vicoli del centro storico, che si tuffano su un mare cristallino e scintillante.

Varietà	Chardonnay 100%
Zona di Produzione	Vigneto Masseria San Tommaso
Tipo di terreno	Terreno rosso a circa 110 metri di altitudine, ricco di litoidi calcarei e sedimenti marini
Sistema di Allevamento	Cordone speronato
Viti per Ettaro	4000 piante
Produzione per Ettaro	60 q.li per ha
Vendemmia	Raccolta manuale delle uve nella prima decade di Agosto
Vinificazione	Spremitura soffice delle uve. Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio a temperatura controllata
Affinamento	3 mesi in serbatoio di acciaio e almeno un mese in bottiglia
Gradazione Alcolica	13% vol

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aspetto	Colore giallo verdolino con riflessi paglierini
Profumo	Il Profumo si distingue per le note esotiche, come maracuja, ananas, agrumi
Gusto	In bocca si presenta come minerale, di bella freschezza, contraddistinto da un finale piacevolmente sapido



SAN TOMMASO  
WINERY

SAN TOMMASO WINERY  
C.da Bagiolaro, sn  
Polignano a Mare (BA)  
E. [info@santomaso.net](mailto:info@santomaso.net)  
[www.santomaso.wedding](http://www.santomaso.wedding)  
T. + 39 080 426 5573