

SICILIEN CHARDONNAY

VITIGNO
Chardonnay

TIPOLOGIA
Bacca bianca

TERRENO
Misto, maggiormente argilloso

VIGNETI
Allevati a controspalliera

VENDEMMIA
Inizi di agosto

VINIFICAZIONE
La pressatura delle uve è molto soffice e la lenta fermentazione a 16°c dura circa 15 giorni

MATURAZIONE
Il vino matura in tini di acciaio a temperatura controllata per favorire l'illimpidimento naturale

AFFINAMENTO
Per tre mesi in bottiglia



DEGUSTAZIONE

COLORE
Giallo paglierino brillante

PROFUMO
Intenso con e spiccate note fruttate

SAPORE
Leggero e vivace al palato



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare piatti di pesce, crostacei e insalate saporite



GRADO ALCOLICO
12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8° C