

CHARDONNAY



Vitigno Chardonnay 100%
Classificazione Bianco IGT Terre siciliane

Colore Giallo paglierino con riflessi verdi

Profumo Caratteristico, persistente con sentori di frutti esotici

Sapore Pieno, armonico e sapido

Abbinamenti Frutti di mare, crostacei, piatti a base di pesce, antipasti e carni bianche

Gradazione 13-14 % vol.

Temperatura 10°/12° C

Comune di produzione Monreale (PA)

Uve 100% Chardonnay

Anno di impianto 2007

Altimetria da 300 a 350 m. sl.m.

Terreno mediamente calcareo e tendenzialmente argilloso

Resa per ettaro 60- 80 q.li/ ha.

Sistema di allevamento Controspalliera

Densità di impianto 3.800 piante per ettaro

Sistema di potatura Guyot

Periodo di vendemmia fine Agosto

Trasporto con sistemi in atmosfera controllata

Vinificazione In riduzione dalla raccolta all'imbottigliamento.

Separazione del pigiato dalle vinacce, pressatura soffice, illimpidimento per flottazione e fermentazione alla temperatura di 10-12 °C.

Maturazione In acciaio inox a temperatura controllata per 6 mesi ed affinamento di 3 mesi in bottiglia.