

# sicilien



## CHARDONNAY

SICILIA DOC

VITIGNO: Chardonnay.

TIPOLOGIA: Bacca bianca.

CLASSIFICAZIONE: DOC Sicilia.

TERRENO: Composizione mista, maggiormente argilloso.

VIGNETI: Allevati a controspalliera.

VENDEMMIA: Inizi di Agosto.

VINIFICAZIONE: Pressatura molto soffice delle uva e lenta fermentazione a 16 °C per circa 15 giorni.

MATURAZIONE: A temperatura controllata per favorire l'illimpidimento naturale.

AFFINAMENTO: Per tre mesi in bottiglia.

### DEGUSTAZIONE

COLORE: Giallo paglierino brillante.

PROFUMO: Intensamente fruttato.

SAPORE: Leggero e vivace.

GRADO ALCOLICO: 12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Accompagna piatti di pesce, crostacei e insalate saporite.

