

# DUETTO INSOLIA E CHARDONNAY

  
**CORVO**  
DAL 1824

**TERRITORIO DI ORIGINE** - Sicilia occidentale, tra i comuni di Gibellina e Calatafimi

**VITIGNO** - Insolia - Chardonnay

**TIPO** - Bianco

**CLASSIFICAZIONE** - IGT Terre Siciliane.

**TERRENO** - Composizione mista, maggiormente siliceo-argilloso

**ALTIMETRIA** - Intorno ai 300 metri s.l.m.

**VIGNETI** - Vigneti allevati a contro-spalliera con densità di oltre 4.500 piante ad ettaro

**CLIMA** - Inverni miti e piovosi con primavere ed estati molto asciutte e ventilate a forte escursione termica

**VENDEMMIA** - Manuale e mattutina, a perfetta maturazione, durante la prima quindicina di settembre per l'insolia e la seconda quindicina di agosto per lo chardonnay

**VINIFICAZIONE** - Pressatura molto soffice delle uve ed utilizzo del solo mosto fiore, lenta fermentazione a 16° C per circa 15 giorni ed in seguito lungo contatto con i lieviti

**MATURAZIONE** - A fine novembre i due vini vengono uniti per riposare, a temperatura controllata, fino a fine febbraio al fine di fondere i loro caratteri specifici

**AFFINAMENTO** - Per almeno un mese in bottiglia a temperatura controllata

**DEGUSTAZIONE**

**Colore** - giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

**Profumo** - intenso, ricco in sentori di frutta matura in cui primeggiano le note agrumate

**Sapore** - vivace, decisamente fruttato con netti sentori di confettura di limoni

**GRADO ALCOLICO** - 11,5 – 12,0 % in vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** - 10° - 12° C.

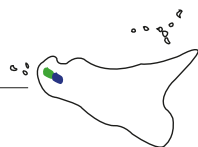
**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** - Ideale come aperitivo, si accompagna ai primi piatti leggeri e a piatti a base di pesce.

**MODO DI CONSERVAZIONE** - in ambiente molto fresco al riparo dalla luce.

**DURATA** - È un vino da bersi preferibilmente entro due anni

**FORMATI** - Bottiglia da 75 cl.

**PRIMO ANNO DI PRODUZIONE** - Vendemmia 2011



 Insolia

 Chardonnay