

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

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 spalliera con alta densità di piante per ettaro

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

VENDEMMIA - Manuale e mattutina, a perfetta maturazione, fine agosto inizi settembre

VINIFICAZIONE - Pressatura molto soffice delle uve dopo breve contatto del mosto con le bucce 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 temperatura controllata sino a primavera per favorire l'illimpidimento e il mantenimento della briosità naturale.

AFFINAMENTO - Per almeno due mesi in bottiglia a temperatura controllata

DEGUSTAZIONE

Colore - giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

Profumo - intensamente fruttato e ricco di note agrumate

Sapore - vivace, mosso e decisamente fruttato

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 10° - 12° C.

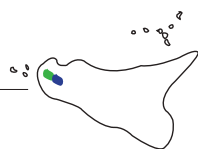
ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Ideale per l'aperitivo con gli amici. Indicato con frutti di mare e sfiziosi antipasti. Può accompagnare anche i piatti di pesce.

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