

#### TERRITORIO

#### TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia occidentale

#### VITIGNO

Chardonnay

#### TERRENO

Composizione di tipo misto, maggiormente siliceo-argilloso

#### ALTIMETRIA

Superiore a 200 metri s.l.m.

#### VIGNETI

Allevati a contropalliera, con densità di ceppi per ettaro medio-alta

#### CLIMA

Inverni miti ed estati calde e asciutte, con importanti escursioni termiche tra giorno e notte durante la stagione estiva



Chardonnay

#### DEGUSTAZIONE

#### COLORE

Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini

#### PROFUMO

Intenso ed elegante con complesse note fruttate

#### SAPORE

Decisamente fruttato con spiccata freschezza

# Calanica

## CHARDONNAY



#### TIPO

Bianco

#### CLASSIFICAZIONE

IGT Terre Siciliane

#### VENDEMMIA

Manuale, a perfetta maturazione, dopo metà Agosto

#### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve. Il mosto fiore fermenta per più di 10 giorni a 16° C

#### MATURAZIONE

In acciaio per più di due mesi a contatto dei propri lieviti

#### AFFINAMENTO

Dopo l'imbottigliamento, trascorre in cantina termocondizionata un mese in bottiglia per lo sviluppo del bouquet

#### GRADO ALCOLICO

12,0% - 12,5 % in vol

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo aperitivo ed eccellente con frutti di mare e pesce

#### MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco e non eccessivamente umido, al riparo dalla luce

#### DURATA

È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro due anni

#### FORMATI

Bottiglia da 75 cl

#### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2019



DUCA DI SALAPARUTA



DUCA DI SALAPARUTA