



CHARDONNAY | CRU

Da uno dei più antichi vigneti di Chardonnay in Sicilia, nasce un vino bianco dal bouquet fine ed elegante, che esprime una forte ricchezza minerale e calore gustativo.

CARATTERISTICHE TECNICHE

DENOMINAZIONE DOC Sicilia

AREA DI PRODUZIONE Grisì - Monreale (PA)

VITIGNO Chardonnay

TIPOLOGIA DEL TERRENO Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Controspalliera a cordone speronato

ESTENSIONE DEL VIGNETO 10 Ha

VITI PER ETTARO 4.500 viti/Ha

PRODUZIONE 75 quintali/Ha

TECNICA DI PRODUZIONE Raccolta selezionata delle uve. Fermentazione a temperatura controllata 15-16° C. Affinamento in barrique per sei mesi. Affinamento in bottiglia 120 giorni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE Giallo paglierino con riflessi dorati

OLFATTO Intenso con note fruttate e vanigliate

PALATO Fresco, fruttato ed armonico

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12°C