



CHARA | I TERRITORIALI

Chara è un blend di Catarratto ed Insolia, vino di grande personalità, fresca rivisitazione dei vini bianchi della tradizione siciliana.

CARATTERISTICHE TECNICHE

DENOMINAZIONE DOC Sicilia

AREA DI PRODUZIONE Grisì - Monreale (PA)

VITIGNO Catarratto 50%, Insolia 50%

SUOLO Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Controspalliera a Guyot

ESTENSIONE DEL VIGNETO 40 Ha

VITI PER ETTARO 4.500 viti/Ha

PRODUZIONE 80 quintali/Ha

VINIFICAZIONE Raccolta selezionata delle uve.

Fermentazione a temperatura controllata (15-18° C).

Affinamento in acciaio inox per 6 mesi. Affinamento in bottiglia 60 giorni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE Giallo paglierino con eleganti riflessi verdi

OLFATTO Fruttato con note di ginestra e pesca

PALATO Fresco, fruttato ed armonico

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12°C