

# CHIARAMONTE CHARDONNAY TUTTA L'ELEGANZA DELLO CHARDONNAY SICILIANO



## Linea I NOBILI

**CLASSIFICAZIONE**: I.G.T. Terre Siciliane

**VITIGNI:** Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE: Agro di Trapani - Tenuta Dàgala Borromeo

TIPO DI TERRENO: Medio impasto tendente all'argilloso

ESPOSIZIONE: Ovest (250 metri s.l.m.)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura Guyot

**PIANTE PER ETTARO:** 4.500/5.000 **RESA PER ETTARO:** 6.000/6.500 kg

VENDEMMIA: Raccolta manuale. Primi di agosto

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 18°C PERIODO DI FERMENTAZIONE: 15 giorni

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO: 3 mesi sulle fecce nobili o "sur lie" in serbatoi di acciaio inox con

agitazione giornaliera

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Almeno 4 mesi** 

GRADO ALCOLICO: 12 % vol. | PH: 3.31 (val. medio) | ACIDITÀ TOTALE: 5.66 g/l

(val. medio)

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 2013

FORMATI: Bottiglia da 75 cl

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

CALICE CONSIGLIATO: Da vini profumati, con bocca a tulipano

# OTE DI **DEGUSTAZIONE**



### **COLORE**

Giallo paglierino con tonalità verdoline.



### **OLFATTO**

Aroma elegante e di grande fascino dove con facilità si avvertono sentori di frutta esotica: ananas, banana, mango e papaya.



### **PALATO**

Gusto pieno e fresco, al tempo stesso sapido e di buona acidità e persistenza, armonico nell'incedere e delicato nella chiusura.