



SICILIEN CHARDONNAY

Vitigno:
Chardonnay

Denominazione:
DOC Sicilia

Suolo:
Misto, maggiormente argilloso

Vigneti:
Allevati a controspalliera

Vendemmia:
A mano, inizi di Agosto

Vinificazione:
La pressatura delle uve è molto soffice e la lenta fermentazione a 16°C dura circa 15 giorni. Il vino matura in tini di acciaio a temperatura controllata per favorire l'illimpidimento naturale e successivamente lasciato affinare per tre mesi in bottiglia.

Note Organolettiche:
Dal colore giallo paglierino brillante, con intense e spiccate note fruttate al naso. Leggero e vivace al palato.

Gradazione Alcolica:
12 vol.

Abbinamenti: Ideale per accompagnare piatti di pesce, crostacei e insalate saporite

Come Servirlo:
Esprime il meglio di sé in un calice a tulipano di media grandezza e servito ad una temperatura di 8°C.



Cantine Paolini



SICILIEN

CHARDONNAY

Variety:
Chardonnay

Classification:
DOC Sicilia (Denomination of Controlled Origin)

Soil:
Mixed, mostly limestone

Vineyards:
Vertical shoot positioning trellised vines

Harvest:
By hand, in early August

Vinification:
The grapes are gently pressed and the slow fermentation at 16°C lasts about 15 days. The wine is aged in stainless steel tanks at a controlled temperature to favor the natural clarification and then left to mature for three months in bottle.

Tasting notes:
The colour is bright straw yellow, with intense and strong floral aromas. Light and lively on the palate.

Alcohol content:
12 vol.

Food matching:
Ideal with fish, shellfish and tasty salads.

Serve:
in medium size tulip wineglass at a temperature of 8°C (46,4°F)



Cantine Paolini