



GURGÒ

CHARDONNAY

Vitigno:
Chardonnay

Denominazione:
Sicilia DOC

Suolo
Misto, con parti argillose

Vigneti:
Allevati a controspalliera

Vendemmia:
A mano, inizi di Agosto

Vinificazione:
La pressatura delle uve è molto soffice e la fermentazione lenta a 15°C dura circa 14 giorni.
Il vino matura a temperatura controllata con un leggero e veloce passaggio in botte. Affina per sei mesi in bottiglia.

Note organolettiche:
Colore giallo paglierino carico, dal profumo intensamente fruttato con note di pera matura e banana. Al palato intenso e minerale

Grado alcolico:
13 vol.

Abbinamenti:
Accompagna piatti di pesce grigliato, pasta con salse bianche e verdure grigliate.

Come servirlo:
Esprime il meglio di sé in calici a tulipano di media ampiezza, e servito ad una temperatura di 10°C.



Cantine Paolini