



Chardonnay

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

Vino dalle straordinarie caratteristiche organolettiche e sensoriali.

Prodotto da un vitigno che risente della profonda influenza del territorio siciliano, il quale gli conferisce caratteristiche uniche ed inimitabili.



VIGNETO

Tipo: Bianco.

Uve: Chardonnay 100%.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 400/450 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: 5000 piante per ettaro.

Resa: 80 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Agosto.

IN CANTINA

Fermentazione: In barrique.

Affinamento: Sei mesi in barrique sulle fecce di lievito e sei mesi in bottiglia.

Dati analitici: Alcol 13,50%.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Presenta colore giallo paglierino intenso, al profumo risulta avvolgente, con sentori di vaniglia e di frutta matura, su tutti cedro ed albicocca. Il sapore è morbido, ricco e decisamente persistente; dal profumo intenso e complesso. Al gusto risulta caldo, pieno, elegante, con un'ottima persistenza ed una notevole struttura.

COME SI ABBINA

Tartare di tonno o pesce spada, zuppa di pesce, piatti a base di pesce, pesci elaborati, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio 12-15°C

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255
info@cantinefina.it - www.cantinefina.it

