



Chardonnay



KLASSIFIZIERUNG

Sicilia DOC



PRODUKTIONSGBIET

In den Gemeinden Butera und Riesi, in der Provinz Caltanissetta



REBSORTE

100% Chardonnay



ALKOHOLGEHALT

13% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

PFLANZDICHTEN

4.400 Stöcke pro Hektar

TRAUBENERTRAG

8 Tonnen pro Hektar.

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Gärung des aus den während der ersten Augustwoche gelesenen Trauben gepressten Mostes wurde bei kontrollierten Temperaturen um 20 °C im Edelstahl eingeleitet. Danach wurde eine Teilpartie in Eichenbarriques mittleren Toastings travasiert, wo sie etwa 20 Tage fermentierte. Nach einer langfristigen Reifung auf den Naturhefen wurde der Wein noch einige Monate in der Flasche verfeinert.

FARBE

Leuchtendes helles Goldgelb mit grünlichen Reflexen.

BOUQUET

Vielschichtig, mit Anklängen an Ananas, Mango und reife Früchte, von süßen Vanillenuancen akzentuiert.

GESCHMACK

Harmonisch, trocken, nervig und samtige Stoffigkeit.

SERVIERTEMPERATUR

Bei etwa 12° C. zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet als Aperitif; begleitet Fischgerichte und Zubereitungen mit hellem Fleisch.