



CHARDONNAY

IGP Terre Siciliane

Vitigno/ *Variety*:
100 % Chardonnay



Gradazione Alcolica/
Alcohol Content: 12,5 %



Temperatura di servizio/
Best Served at: 9-10 °C



Classificazione: IGP Terre Siciliane
Provenienza: Colline del territorio di
Santa Ninfa (altitudine 350 slm)

Resa per ettaro: 60 q.li per ha

Tipo di terreno: Medio impasto
tendente allo sciolto con
componente calcarea

Elaborazione: Leggera criomacerazione e
relativa fermentazione in piccole
vasche di acciaio a temperatura
controllata tra i 18-20°C

Colore: Giallo paglierino

Caratteristiche organolettiche:

All'olfatto intenso, frutti tropicali,
banana e pesca. Al palato sapido, con
buona acidità e persistenza

Abbinamenti: Pietanze a base di pesce,
legumi e formaggi freschi

Classification: Protected
geographical indication Sicilia lands
Production Area: Hills of the
territory of Santa Ninfa (altitude 350 asl)
Yield per Hectare: 6 Tonnes
Soil type: Medium texture tends to loose
with calcareous component
Processing: Brief cryomaceration at
the temperature of 7-8°C and its fermen-
tation in small steel tanks at controlled
temperature between 18-20°C
Color: Straw yellow
Organoleptic characteristics:
The bouquet is intense with tropical
fruits, banana and peach. The mouthfeel is
sapid, with good acidity and persistence
Associations: Fish dishes, legumes and
fresh cheeses

