

Schietto Chardonnay Bio

TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VINO BIANCO DA UVE CHARDONNAY

PRODOTTO DA
AZIENDA AGRICOLA SPADAFORA
DEI PRINCIPI DI SPADAFORA
CONTRADA VIRZI - MONREALE - PALERMO - ITALIA
www.spadafora.com
info@spadafora.com

750 ml e • 13,5% Vol

PRODOTTO IN ITALIA

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo dorato.
Profumo: intenso e complesso, di crosta di pane.
Gusto: agrumi maturi, spezie, ricco, sapido.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 13° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: risotti ai frutti di mare, crostacei
grigliati, pesce e sushi.

Vitigno	Chardonnay 100%
Provenienza	Contrada Virzi, Monreale, Palermo Foglio di Mappa 142
Esposizione	Nord
Altimetria	400 s.l.m.
Terreni	A granulometria sabbiosa-argillosa
Allevamento	Spalliera Guyot semplice
Densità di impianto	5.000 piante/ettaro
Anno d'impianto	1996
Vendemmia	Agosto
Resa	40 ettolitri/ettaro

Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea da pied de cuve delle nostre uve in
assenza di solforosa, a temperatura controllata in vasca di cemento.

Invecchiamento	Il 30% affinato 3 mesi in barriques ed il resto in acciaio; poi un anno in bottiglia
Formati disponibili	75 cl.
Bottiglie	Utilizziamo bottiglie con vetri leggeri, ovvero sotto i 500g

