

VALCANZJRIA®

DOC Sicilia Chardonnay-Carricante.

DATI TECNICI



Qualifica:

DOC Sicilia Chardonnay-Carricante.

Zona di produzione:

Chiaramonte Gulfi (Ragusa) - Monti Iblei.

Vigna:

Vigna Muti nell'omonima contrada in agro di Chiaramonte Gulfi.

Conduzione vigneto:

biologico, non irrigato

Altitudine:

420 mt. slm.

Clima:

temperato mediterraneo

Terreno:

calcereo argilloso.

Vitigni:

60% Chardonnay, 40% Carricante, coltivati ad alberello portato su spalliera.

Densità di impianto:

8.000 viti/ha.

Resa per Ha:

80 q.li di uva.

Vinificazione:

le uve vengono vendemmiate a fine agosto lo Chardonnay, e a metà settembre il Carricante. Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

Affinamento:

in acciaio sui propri lieviti e dalla primavera successiva alla vendemmia, per alcuni mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdi.

Odore: intenso, ricco, ampio, fruttato con sentori di mela e frutta esotica.

Sapore: secco armonico, giustamente acido, con retrogusto di anice e mandorla.

Temperatura di servizio: 12-14°C

Abbinamenti gastronomici: si abbina ottimamente con piatti a base di pesce.

Modo di conservazione: bottiglia coricata in ambiente fresco a temperatura costante non superiore ai 18°C.