



## CHARDONNAY

*Vini eccellenti da meditazione. Nati da uve provenienti da monovitigni internazionali vinificate in purezza o combinati a pregiati uvaggi locali.*

*Ne scaturisce una gioiosa concertazione d'insieme, che abbinata al territorio, assai diverso all'interno della stessa Sicilia, dà vita ad una bevanda idilliaca.*

*Questi vini sono riservati ai cultori della raffinatezza enologica che esigono degustare l'eccellenza qualitativa e organolettica.*

**Provenienza:** Furnari, tenuta di Mastronicola

**Uve:** 100% Chardonnay in purezza

**Classificazione:** Indicazione Geografica Tipica Sicilia

**Terreno:** medio impasto tendente al calcareo

**Altimetria:** 270 metri s.l.m.

**Vigneti:** allevamento Guyot, viene effettuata la potatura verde abbattendo circa il 40% delle uve

**Resa media:** 55 - 60 q/Ha

**Ceppi per ettaro:** 4.000

**Vendemmia:** manuale nella seconda metà di Agosto

**Vinificazione:** diraspatura e breve macerazione a freddo delle uve, pressatura soffice e fermentazione in barriques a bassa temperatura

**Affinamento:** più di due mesi in bottiglia a temperatura controllata

**Degustazione:**

*Colore:* giallo con riflessi dorati

*Profumo:* delicato, fruttato (mele e frutti esotici)

*Sapore:* morbido, avvolgente, persistente

**Grado alcolico:** 13,5% vol.

**Temperatura consigliata:** tra i 12° e i 14°C.

**Bicchieri consigliati:** tulipano di media capacità

**Abbinamenti:** perfetto insieme a carni bianche e pesce in guazzetto

**Conservazione:** in ambiente freschi alla temperatura 15°C. al riparo dalla luce

**Formato:** Bottiglia bordolese da 75 cl.

