

CHARDONNAY

Sicilia DOC



Varietà internazionale a frutto bianco più diffusa al mondo che ha incontrato in Sicilia l'ambiente ideale per produrre vini dotati di singolare ricchezza e intensità aromatica.

ZONA DI PRODUZIONE

Acate, provincia di Ragusa. Predilige terreni mediamente poveri e soleggati. Il tipo di allevamento impiegato è a spalliera, con densità media di impianto di 4.500 piante per ettaro.

VARIETÀ E VINIFICAZIONE

UVE: 100% Chardonnay. È una varietà medio - precoce, matura intorno alla terza settimana di agosto.

Raccolta delle uve, vinificazione in parziale riparo dall'aria (tecnica di vinificazione in "semi - riduzione"), decantazione naturale, fermentazione a temperatura controllata (16°C) per 13 giorni in acciaio. 15% del mosto matura in barriques di rovere francese. Successivamente le due componenti vengono unite e concludono la maturazione in acciaio. Filtrazione, stabilizzazione e imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con effetti dorati.

Profumo: intenso e persistente con note di ananas, frutta tropicale e vaniglia che tendono al miele d'acacia con l'affinamento.

Gusto: armonico ed equilibrato, con piacevole viscosità che ne bilancia la delicata acidità.

GRADO ALCOLICO

13,5%

ABBINAMENTI

Si accompagna ad antipasti di pesce crudo, primi piatti di pasta con verdure, secondi di pesce e carni bianche. Da provare in abbinamento ad una vellutata gustosa come la crema di patate di Siracusa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

RICONOSCIMENTI

FEUDO ARANCIO Chardonnay 14 - Bronze - International Wine Challenge - 2015

FEUDO ARANCIO Chardonnay 12 - Bronze - The Global Chardonnay Masters - 2013

FEUDO ARANCIO Chardonnay 12 - Silver - Mundus Vini - 2013

FEUDO ARANCIO Chardonnay 14 - Double Gold - CWSA - 2015

FEUDO ARANCIO Chardonnay 14 - Gold - Asia Wine Trophy - 2015

FEUDO ARANCIO Chardonnay 15 - Double Gold - China Wine and Spirits Awards - 2016