

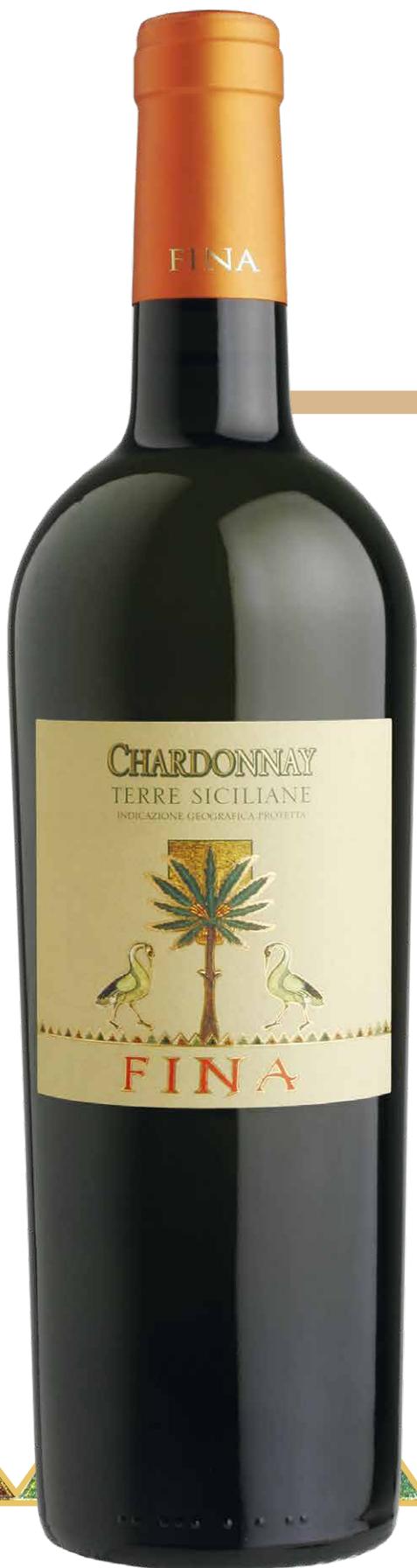


# Chardonnay

Terre Siciliane  
Indicazione Geografica Protetta

*Vino dalle straordinarie caratteristiche organolettiche e sensoriali.*

*Prodotto da un vitigno che risente della profonda influenza del territorio siciliano, il quale gli conferisce caratteristiche uniche ed inimitabili.*



## VIGNETO

*Tipo: Bianco.*

*Uve: Chardonnay 100%.*

*Area di produzione: Sicilia Occidentale.*

*Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.*

*Altimetria: 400/450 mt. s.l.m.*

*Densità d'impianto: 5000 piante per ettaro.*

*Resa: 80 q.li per ettaro.*

*Epoca di vendemmia: Agosto.*

## IN CANTINA

*Fermentazione: In barrique.*

*Affinamento: Sei mesi in barrique sulle fecce di lievito e sei mesi in bottiglia.*

*Dati analitici: Alcol 13,50%.*

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

*Presenta colore giallo paglierino intenso, al profumo risulta avvolgente, con sentori di vaniglia e di frutta matura, su tutti cedro ed albicocca. Il sapore è morbido, ricco e decisamente persistente; dal profumo intenso e complesso. Al gusto risulta caldo, pieno, elegante, con un'ottima persistenza ed una notevole struttura.*

## COME SI ABBINA

*Tartare di tonno o pesce spada, zuppa di pesce, piatti a base di pesce, pesci elaborati, carni bianche e formaggi di media stagionatura.*

*Temperatura di servizio 12-15°C*

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)  
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255  
info@cantinefina.it - www.cantinefina.it

