

# Charme LINEA TRENDY Bianco



<b>Classificazione:</b>	IGT Terre Siciliane
<b>Vitigno:</b>	blend di vitigni autoctoni
<b>Zona di produzione:</b>	agro di Trapani – Tenuta Guarini
<b>Tipo di terreno:</b>	medio impasto tendente al sabbioso
<b>Esposizione:</b>	nord est (250 mt. s.l.m.)
<b>Sistema di allevamento:</b>	controspalliera con potatura Guyot
<b>Piante per ettaro:</b>	n° 5.000/5.500
<b>Resa per ettaro:</b>	7.300/7.500 kg
<b>Vendemmia:</b>	raccolta manuale. I decade di settembre
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	16°-18°C
<b>Periodo di fermentazione:</b>	15 giorni
<b>Vinificazione:</b>	pressatura soffice, fermentazione in autoclave a temperatura controllata per il raggiungimento della pressione idonea
<b>Affinamento:</b>	3 mesi "sur lie"
<b>Grado alcolico:</b>	12,5 % vol.
<b>PH:</b>	3,28 (val.medio)
<b>Acidità totale:</b>	5,76 g/l (val.medio)
<b>I° vendemmia prodotta:</b>	2008
<b>Produzione annata:</b>	60.000 bottiglie
<b>Formati:</b>	bottiglia da 75 cl.
<b>Temperatura di servizio:</b>	8°-10°C
<b>Calice consigliato:</b>	da bianchi giovani

## Note di degustazione

<b>Colore:</b>	paglierino leggero, con sottili nuance di tonalità verde ;
<b>Olfatto:</b>	apre con note gentili di fiori di campo e ginestra e sviluppa quasi immediatamente freschi sentori che ricordano il mango, la papaya, la banana matura e il melone a buccia gialla; dopo alcuni istanti emergono fini evocazioni di rosmarino e alloro;
<b>Palato:</b>	armonico e composto, dimostra appieno la sua natura agile e briosa esibendo una vena acida molto appagante, che dialoga alla perfezione con la morbida struttura, regalando una invidiabile bevibilità;
<b>Caratteristiche:</b>	vino dei momenti più allegri e spensierati, dinamico, con l'esuberanza e la vitalità dei giovani di talento, capace di creare atmosfere imprevedute, suadenti, di inconsueta eleganza e bellezza, nel segno della distinzione e dello stile, dell'innato garbo che gli è proprio;