

SICILIA DOC CHARDONNAY MAGARÌA



Classificazione: Sicilia Doc

Zona di Produzione: Sicilia sud-occidentale Sciacca C/da Isole Carboy

Uve: Chardonnay 100%

Sistema di Allevamento: Spalliera semplice con vegetazione ascendente. Potatura a Guyot.

Età delle viti: 15 anni

Densità Di Impianto: 4500 piante per ettaro.

Resa per Ettaro: 65 quintali.

Epoca di Vendemmia: Metà agosto manuale con piccole cassette.

Vinificazione: Pigiadiraspatura con pressatura soffice, fermentazione con lieviti selezionati in barriques nuove e di secondo passaggio per 6 mesi con frequenti batonages

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Note di Degustazione: Fruttato dalle eleganti note di frutta a polpa gialla mescolata a sentori esplosivi di vaniglia e nocchie provenienti dall'affinamento in barriques. Avvolgente ed elegante, con un'importante struttura, bilanciata da una fine mineralità e da una piacevole acidità dove convivono in armonia i tannini del legno con i sentori di frutta fresca. Sul finale prevale una magnetica sapidità marina.

Gradazione Alcolica: 13% Vol.

Temperatura di Servizio: 11° - 13° C.

Abbinamenti: Prosciutto crudo. Carni bianche. Ideale per risotti in generale. Pesce di fondale come la cernia. Benissimo per pesci o carni affumicate. Dopo qualche anno di affinamento anche su formaggi erborinati. Minestra di lenticchie e gamberoni, macco di fave, rombo al forno con patate. Cacio all'argentiera, zuppa di pesce, risotto ai carciofi,

couscous di pesce. Tonno scottato. Polipetti affogati.