



SETTE AJE CHARDONNAY-INZOLIA



SCHEDA TECNICA

Certificazione di Qualità:	Terre Siciliane – Indicazione Geografica Protetta (IGP)
Area di Produzione:	Nord-Est della Sicilia
Tipo di Terreno:	Medio impasto. Ricco di elementi nutritive (potassio, magnesio, calcio, ferro, zinco)
Vitigni:	Chardonnay – Inzolia
Uvaggio:	Chardonnay 50% - Inzolia 50%
Forma di Allevamento:	Coltivazione a spalliera, con potatura Guyot. Con pali in legno e fili in acciaio
Ceppi per Ettaro:	Circa 5000
Resa per Ettaro:	Circa 60 Quintali
Resa per Ceppo:	Circa 1.2 kg
Vinificazione:	Le uve sono sottoposte a pigiatura soffice. Il mosto fermenta a temperatura controllata.
Affinamento:	Il vino affina in bottiglia per almeno due mesi prima di essere commercializzato

DATI ANALITICI

Tenore Alcolico:	12 %
Acidità Totale:	5,70
Zuccheri Residui:	2 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore:	Dorato intenso e vivace
Bouquet:	<p>Olfatto: piacevoli sentori di frutta fresca che ricordano la pesca, il melone e l'ananas colpiscono la componente olfattiva e lasciano ampio spazio a essenze di fiori di campo bianchi, nocciola e vaniglia in una danza di raffinata delicatezza alla quale partecipa la gradita fragranza di mandorla.</p> <p>Palato: regala alla bocca calibrata persistenza e piacevolissima acidità, aprendosi con una composizione di aristocratica grazia. La ricchezza dei suoi frutti coinvolge il palato e allietta i sensi, concedendo grande spessore gustativo ad ogni singola goccia.</p>
Temperatura di Servizio:	9°-11°C
Bicchieri Consigliati:	Calici a tulipano
Abbinamenti Cibo-Vino:	Provatelo, per cambiare, con del foie gras appena scottato o con del vitello arrosto con una salsa di funghi.
Longevità:	2-3 anni