

DENOMINAZIONE

Vino Bianco

UVE

Chardonnay - Trebbiano

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati a sud del comune di Ficulle; altitudine compresa tra 150-200 mt s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.200 ceppi per ettaro

RESA IN VIGNA

80/90 hl per ettaro

SUOLO

Medio impasto con buona presenza di scheletro di origine marina insieme con strati di sabbia.

CLIMA

Mediterraneo, il ciclo vegetativo è fresco e ben ventilato, con maturazione graduale e totale dell'uva.

VINIFICAZIONE

Colore dorato. Al naso presenta un bouquet complesso di fiori e frutta, aromi di frutta esotica e matura. Al palato è etereo e floreale, fresco e lievemente acidulo con sentori di frutti bianchi, note di spezie e vaniglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Le uve vendemmiate vengono raffreddate a 5-6°C e pressate. Il mosto, illimpidito per decantazione a freddo, fermenta lentamente in tini di acciaio per 15-18 giorni a temperatura controllata. Successivamente si procede alla preparazione del blend a cui segue adeguato affinamento in bottiglia.



GRADAZIONE ALCOLICA

13 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per l'aperitivo, ottimo con pesce e formaggi stagionati e erborinati, si sposa bene con piatti sapidi a base di carni.