

CAMINA | CHARDONNAY



Da vigneto internazionale, conquista per il suo bouquet ampio di fiori bianchi e di frutta estiva. Sapidità al **palato** con fresca eleganza.

Ottimo come aperitivo per la sua fragrante freschezza, si **abbina** a pesce crudo.

Da bersi in **calici** di media grandezza alla temperatura di 9°C



Zona di produzione:

Sicilia Sud Occidentale

Vitigno:

Chardonnay 100%

Clima:

Inverni miti con primavere ed estati molto asciutte

Forma di allevamento:

a spalliera

Tipo di potatura:

Gouyot, sesto 4000 ceppi/ha

Vendemmia:

raccolta manuale di fine Agosto

Vinificazione:

Uva intera in pressa, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

Maturazione:

in serbatoi in acciaio per 4 mesi

Affinamento:

In bottiglia per 3 mesi e temperatura costante di 15°C

Invecchiamento:

Vino di pronta beva

Gradazione alcolica:

12,5% Vol.