

GURGO'



CHARDONNAY

SICILIA DOC

VITIGNO: Chardonnay.

TIPOLOGIA: Bacca bianca.

CLASSIFICAZIONE: Sicilia DOC.

TERRENO: Misto, con parti argillose.

VIGNETI: Allevati a contropalliera.

VENDEMMIA: Inizi di Agosto.

VINIFICAZIONE: Pressatura molto soffice delle uva e lenta fermentazione a 15 °C per circa 14 giorni.

MATURAZIONE: A temperatura controllata, con un leggero e veloce passaggio in botte.

AFFINAMENTO: Per sei mesi in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

COLORE: Giallo paglierino carico.

PROFUMO: Intensamente fruttato con note di pera matura e banana.

SAPORE: Intenso e minerale.

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Accompagna piatti di pesce grigliato, pasta con salse bianche e verdure grigliate.

