



CHARIN

CHARDONNAY E INSOLIA

La Sicilia incontra la Francia: molto piacere.

Qualifica

Indicazione Geografica Tipica "SICILIA"

Vitigni

50% Insolia - 50% Chardonnay

Zona di Produzione

vigneti collinari della provincia di Caltanissetta ed Agrigento

Vendemmia

raccolta a mano delle uve con leggera surmaturazione

Tecnica di produzione

criomacerazione delle uve e successiva pressatura soffice;
fermentazione in acciaio per l'Insolia a bassa temperatura,
fermentazione in piccoli fusti di rovere per lo Chardonnay

Affinamento

alcuni mesi in acciaio per l'Insolia ed in legno per lo Chardonnay

Colore

giallo paglierino con riflessi oro brillante

Profumo

elegante, con pronunciata essenza di frutta tropicale e lievi
sfumature vanigliate

Sapore

sapido, rotondo, con piacevole retrogusto

Tenore alcolico

13,5% vol.

Abbinamento ai cibi

antipasti e portate di pesce particolarmente elaborate

Temperatura di servizio

14-16°C



Antichi Vinai

1877