

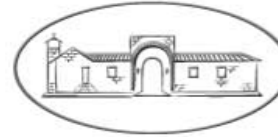


Chardonnay - Viognier

"Vinificare in Sicilia significa dare grande importanza anche ai vitigni internazionali come lo Chardonnay ed il Viognier che rendono il lavoro in vigna affascinante e gratificante. Le nostre colline a 400 metri s.l.m. ne potenziano le caratteristiche organolettiche".

Sebastiano Polinas

L'Enologo
Sebastiano Polinas



Feudo di Montagnola



UVAGGIO: Chardonnay (50%), Viognier (50%).
ANNATA: 2013.
CLASSIFICAZIONE: Bianco IGP Terre Siciliane Chardonnay - Viognier.
LUOGO DI PRODUZIONE: Contrada Montagnola - Camporeale (PA).
ALTIMETRIA: 400 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO: di medio impasto con prevalenza sabbiosa.
RESA PER HA: 70/80 quintali.
DENSITÀ DI IMPIANTO: 5600 piante per Ha.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera.
POTATURA: Cordone Speronato/Guyot.
AGRONOMO: Cesare Marino.
ENOLOGO: Sebastiano Polinas.
VENDEMMIA: Raccolta a mano in cassette, nei primi giorni di Agosto.
VINIFICAZIONE:
Chardonnay: Pressatura soffice, criomacerazione di 12 ore, fermentazione a temperatura controllata.
Affinamento: In larga percentuale in tanks di acciaio ed una piccola frazione in tonneau di rovere francese di media tostatura.
Viognier: Breve macerazione pellicolare delle uve a bassa temperatura in ambiente riducente, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.
Affinamento: Tanks di acciaio sulle fecce nobili e prosegue fino alla primavera successiva alla vendemmia, epoca dell'imbottigliamento.
Affinamento in bottiglia: 3 mesi, dopo l'assemblaggio.
GRADAZIONE ALCOLICA : 13,50 %.
COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdolini.
PROFUMO: Fine e persistente caratterizzati da frutti a pasta bianca come pesca e albicocca, sono presenti intense note agrumate e tropicali, interessanti in chiusura i sentori di pietra focaia e vaniglia.
SAPORE: Vino bianco importante, di struttura e personalità dall'ottimo equilibrio gusto-olfattivo, dotato di grande freschezza e persistenza al palato grazie ad una spiccata acidità e mineralità.
ABBINAMENTI: Accompagna antipasti di mare, primi e secondi piatti di pesce e crostacei, secondi piatti a base di carne bianca, piatti etnici speziati, formaggi freschi e strutturati. Servire a 13-14 °C.

GRAPE TYPES: Chardonnay (50%), Viognier (50%).
VINTAGE: 2013.
CLASSIFICATION: Protected Geographical Indication Sicily.
PLACE OF PRODUCTION: Contrada Montagnola - Camporeale (PA).
ALTITUDE: 400 meters above sea level.
SOIL: Medium mixture with a predominance of sandy.
PRODUCTION: 7000 kg and 8000 kg of grapes per hectare.
PLANTING DENSITY: 5600 plants per hectare.
CULTIVATION: Espalier.
PRUNING SYSTEM: Spur pruned cordon / Guyot.
AGRONOMIST: Cesare Marino.
ENOLOGIST: Sebastiano Polinas.
GRAPES HARVEST: Handpiked in wooden crates in the first days of August.
WINEMAKING: Destemming and cold soft pressing, maceration for 12 hours at controlled temperature; fermentation in tanks of steel, a small fraction of Chardonnay ages for 3 months in French oak tonneau.
REFINING: 3 months in bottle.
ALCOHOL: 13.50%.
COLOUR: Pale yellow with greenish.
FLAVOUR SENSATIONS: Pleasant memories of peach and apricot, Intense notes of citrus and tropical fruits.
TASTE SENSATIONS: Good white wine, with great personality and structure. Full, tasty, with a good balanced acidity.
FOOD MATCHING: Seafood appetizers, fish, white meat, spicy ethnic dishes, fresh and structured cheeses. Serve at 13-14 °C.

