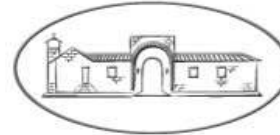


# Chardonnay - Viognier

*"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:** 2014.  
**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:** 2014.  
**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.

