

Verdelicia

- › **Chardonnay**
IGP • Terre Siciliane
Vino biologico



Vigneto

Le uve Chardonnay si trovano nella tenuta di Salemi ad un'altitudine di circa 170 metri s.l.m. Il terreno, a giacitura collinare, è ricco di sostanza organica e presenta una struttura limosa-argillosa caratterizzata dalla presenza di cristalli di gesso, tipica del territorio.

Vendemmia

Entro la prima metà di Agosto le uve vengono vendemmiate a mano nelle ore più fresche della giornata.

Vinificazione

Frutto di un'attentissima selezione delle uve Chardonnay, vinificate in vasi vinari d'acciaio con breve criomacerazione in pre-pigiatura. La fermentazione dura circa 12 giorni ed è effettuata ad una temperatura di 15°C. A fine fermentazione, la maturazione prosegue in vasi vinari d'acciaio termo-controllati. Dopo l'imbottigliamento la maturazione prosegue in bottiglia per alcuni mesi.

Caratteristiche organolettiche

Elegante e fine, dal colore giallo paglierino intenso con leggeri riflessi dorati. Al naso ampio ed elegante con sentori di frutta gialla e frutta tropicale. Complesso e persistente, dotato di una vivace freschezza ed al contempo di un'importante struttura. La complessa acidità consente al vino di affinare bene in bottiglia.