

SCIANTONÉ

CHARDONNAY

Lo Sciantoné di Caruso & Minini, Chardonnay in purezza, stupisce per eleganza ed aromaticità.

Le uve vengono raccolte al giusto grado di maturazione, solitamente durante la seconda settimana di agosto. La criomacerazione avviene in serbatoi di acciaio inox per circa 4/12 ore; si procede con una pressatura soffice degli acini e un affinamento di sei settimane in barrique di rovere americano, per poi concludere con l'imbottigliamento. Un bianco fresco e complesso, dai profumi intensi, generoso all'olfatto e negli abbinamenti.

DENOMINAZIONE

DOC SICILIA

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati.

PROFUMO: Delicato al naso, con note aromatiche e vegetali di grande complessità, sfumature vanigliate e tropicali.

GUSTO: Piacevole al palato, offre ricchezza di sapori ed aromi con sensazioni fresche e morbide, in perfetto equilibrio.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Delicato compagno di prelibati piatti a base di pesce, intrigante con primi complessi, quali lasagne al forno con funghi o verdure, risotti a base di carne; perfetto per gli aperitivi.

CALICE CONSIGLIATO: Tulipano

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Sciantoné, così ribattezzato in collaborazione con il Laboratorio Zanzara, all'insegna dell'inclusione sociale.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 15.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da 6

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Chardonnay

UBICAZIONE VIGNETO: Areale marsalese

ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Versante nord/nord-ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

CEPPI/HA: 3.500 p/ha

RESA UVA Q.LI/HA: 80 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Seconda settimana di agosto.

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol.

VINIFICAZIONE IN BIANCO: Criomacerazione del diraspato in vinificatori di acciaio inox alla temperatura controllata di 4°C per 4 - 12 ore. Pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico del mosto, fermentazione in tonneaux di rovere francese a temperatura controllata di 16-18°C per 20 giorni.

AFFINAMENTO: 6 settimane sui lieviti in barrique di rovere americano.

COLLEZIONE
I COSMOPOLITI



SCIANTONÉ

CHARDONNAY

Caruso & Minini' Sciantone is a 100% pure Chardonnay wine towering above elegance and aroma. The perfect moment for harvest is the second week of August, when grapes reach a full level of ripeness. The cryomaceration comes about in stainless steel tanks for approximately 4/12 hours, followed by a soft grape pressing and six-week maturation step in American oak barriques, to conclude with bottling. A fresh and complex white wine, with intense aromas, generous on the nose and suitable for food&wine pairings.

APPELLATION

DOC SICILIA

TASTING NOTES

COLOR: Straw yellow color with golden hues

AROMA: High complex delicate aromatic bouquet with vegetal notes, vanilla and tropical flavour

PALATE: Pleasant on the palate, rich in flavors and aromas with fresh and soft balanced sensations on the mouth

HOW TO TASTE

FOOD PAIRING: Fish-based dishes, complex first courses such as baked lasagna with mushrooms or vegetables, meat-based risottos; perfect for aperitifs.

SUITABLE GLASS: Tulip

SERVING TEMPERATURE: 8-10°C

MARKET INFO

WINE NAME: the name is linked to the special collaboration with the Zanzara Lab, a wine completely dedicated to the social inclusion

DISTRIBUTION: Ho.re.ca.

BOTTLES: 15.000

BOTTLE SIZE: 75 cl

PACKAGING: 6-case

VITICULTURE

TERROIR: Hilly

VINES: 100% Chardonnay

TOPOGRAPHY: Marsala area

ALTITUDE: 350m a.s.l.

SOIL: Calcareous-clayey

EXPOSURE: North/ North - west

TRAINING SYSTEM: Espalier

VINES PER HECTARE (EA): 3.500 p/ha

YIELD (KG. PER HECTARE): 80 q/ha

HARVEST PERIOD: Second week of August

HARVESTING METHOD: Hand-harvesting

WINEMAKING INFO

ALCOHOL: 13% Vol.

WINEMAKING PROCESS: Cryomaceration in stainless steel fermenters at controlled temperature of 4°C for 4-12 hours. Soft pressing of the grapes, static clarification of the must, fermentation in French oak tonneaux at controlled temperature of 16-18°C for 20 days.

MATURATION: 6 weeks sur lies in American barrique .

COLLECTIONS
COSMOPOLITANS

