

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.

