COLOMBABIANCA
BIOCANTINE DI SICILIA

VITESE CHARDONNAY

Fruttato, avvolgente e armonico. Lo Chardonnay Vitese è un vino complesso, nato dall'incontro tra un grande vitigno internazionale e il terroir siciliano. Un vino biologico di grande fedeltà espressiva. La vinificazione delle uve avviene in parziale riparo dall'aria; il mosto, ottenuto tramite pressatura soffice, viene decantato e chiarificato in modo naturale. La fermentazione avviene successivamente a temperatura controllata, per dieci giorni. I serbatoi di acciaio inox contribuiscono a preservare le perfette caratteristiche organolettiche della varietà. Il risultato è un vino dal grande bouquet aromatico, caratterizzato da incantevoli note di frutta a pasta gialla, ma anche mela verde e kiwi. La grande acidità ed eleganza confermano il potenziale di questo vino di gran classe.

DENOMINAZIONE: D.O.C. Sicilia.

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Giallo verdolino, acceso e brillante.

PROFUMO: Soavi sentori di frutta fresca a pasta gialla, ma anche di mela verde e kiwi. Si scorgono inoltre note floreali di gelsomino e lavanda.

GUSTO: Al palato è avvolgente e delicato, dotato inoltre di un'ottima acidità, che esalta i suoi aromi olfattivi.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: ideale da accostare a risotti di verdure, asparagi al vapore, crostacei, primi e secondi di pesce.

CALICE CONSIGLIATO: Tulipano.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C.

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Trae origine dall'omonima cantina con sede a Vita, comune in provincia di Trapani.

FORMATI: 75 cl.

CONFEZIONI: Cartoni da 6 bottiglie (verticale).

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Agricoltura biologica.

VITIGNO UTILIZZATO: 100% Chardonnay.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI: alta collina tra Vita e Segesta.

ALTITUDINE: 550 m.s.l.m.

TIPO DI SUOLO: medio impasto gessoso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera con potatura Guyot.

CEPPI/HA: 3.300.

RESA UVA Q.LI/HA: 90.

EPOCA VENDEMMIA: Terza decade di agosto.

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale.

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol.

CONTENUTO DI SOLFITI: basso contenuto di solfiti, 50% del limite massimo.

VINIFICAZIONE: La vinificazione avviene in parziale riparo dall'aria; il mosto ottenuto da pressature soffici viene decantato e chiarificato in modo naturale. La fermentazione avviene a temperatura controllata (16°C) per dieci giorni in serbatoi di acciaio.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi prima della commercializzazione.

LONGEVITÀ DEL VINO: 2 anni.