



VINI DI SICILIA



DOMINAMICCINA BLEND CHARDONNAY-VIOGNIER

I.G.T. TERRE SICILIANE - BIOLOGICO

Classificazione	I.G.T. Terre Siciliane
Tipo di Vino	Bianco
Vitigno	Chardonnay/Viognier
Ubicazione dei Terreni	Contessa Entellina Contrada Miccina
Esposizione	Ovest
Altitudine	450 Mt dal livello del mare
Tipologia del Terreno	Medio impasto. Tendenzialmente argilloso
Forma di allevamento	Controspalliera
Resa per ettaro	60 Quintali per ettaro
Epoca di vendemmia	Prima decade di Agosto
Vinificazione	Pigiadiraspatura, criomacerazione per 5-7 ore. Pressatura e fermentazione a 16/18°C
Maturazione	In silos di acciaio inox.
Affinamento in bottiglia	1 mese
Temperatura di servizio	8/10°C
Gradazione	13,5% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Giallo brillante con riflessi verdolini.
Aroma	Sentori di frutta esotica e fiori di ginestra
Gusto	Al palato asciutto, avvolgente, fresco e ben equilibrato.
Abbinamenti Gastronomici	Ottimo come aperitivo, antipasti a base di pesce. Carni bianche.

