



## MONTE DELLE ROSE CHARDONNAY

Originario della Borgogna (Francia), il vitigno è stato iscritto nel 1978 nel Catalogo Nazionale della varietà di vino, è diffuso anche in Sicilia, dove predilige i terreni collinari, argillosi - calcarei, esprimendo le sue migliori caratteristiche qualitative negli ambienti freschi e ventilati, fornendo vini con gradazione piuttosto elevate







## MONTE DELLE ROSE

### CHARDONNAY

Denominazione:

Indicazione Geografica Tipica.

Vitigno:

Chardonnay

Zona di Produzione:

Sicilia Occidentale, Agro di Salemi (TP).

Anno Impianto:

1995

Quota Altimetrica:

400/500 metri s.l.m.

Tipologia del Terreno:

Terreno di medio impasto tendente all'argilloso con buon grado di fertilità.

Resa per Pianta:

1,5 Kg circa.

Sistema di allevamento:

Spalliera.

Sistema di Potatura:

Cordone speronato.

Lotta Antiparassitaria:

Integrata.

Vendemmia:

10-20 Agosto.

Modalità di raccolta:

A mano, nelle prime ore della mattina, l'uva posta in apposite ceste dal contenuto limitato per evitare rotture indesiderate degli acini.

Vinificazione:

Pigiatura, diraspatura, criomacerazione di circa 10 ore con le bucce, apporto di enzimi esogeni con attività betaglicosidasi, per scindere dagli zuccheri tutti i precursori aromatici contenuti nell'uva, pressatura soffice, decantazione statica del mosto, inoculo di lieviti selezionati e fermentazione termoregolata a 16°C.

Affinamento:

In contenitori in acciaio inox, passaggio in barriques con "sur lies" e batonnage.

Tenore Alcolico:

14% Vol.

Temperatura di Servizio:

8/10° C.

Colore:

Giallo paglierino, carico cristallino.

Profumo:

Sentori floreali e fruttati, intensi, persistenti con sensazioni di melato.

Sapore:

Secco, pieno e morbido ben equilibrato.

Abbinamenti:

Si accosta ottimamente a crostacei, pesci e primi piatti leggeri.