ACQUISTATO IL .....

"Solitario" Bianco DOC Sicilia Chardonnay 2025 2025



Sole, calore e Chardonnay in purezza

Il nobile Chardonnay, originario della fredda Borgogna, sembra proprio che in Sicilia, sotto al caldo sole del Mediterraneo, abbia trovato il modo di affondare le sue radici. E di sorprendere tutti noi con punte di assoluta eleganza e ricchezza. Patrì destina le sue uve di Chardonnay a questo Solitario Bianco, classificato come DOC Sicilia. Vendemmia nelle ore più fresche della giornata, le uve vengono raccolte a mano e immediatamente portate in cantina per essere diraspate e avviate alla pressa. Qui si inizia con brevi macerazioni delle bucce che permettono la completa estrazione dei profumi migliori. Poi, dopo la decantazione, si passa alla fase di fermentazione con lieviti selezionati. Quindi, dopo la fermentazione, e fino al momento dell'imbottigliamento, il vino viene mantenuto in contatto con le proprie fecce fini e, grazie a frequenti battonage, si provvede a esaltare e arricchire le caratteristiche aromatiche proprie del vino. Si scopre così un calice di grande bellezza, caratterizzato da un colore limpido, giallo paglierino con lievi riflessi verdolini. Il naso è complesso, con spiccate note mediterranee di agrumi e fiori di zagara, ravvivate da sottili ed eleganti profumi di salvia e sambuco. In bocca, invece, è armonico e fresco, con un finale leggermente sapido che gli dona profondità.

Rocco, Patrizia e i figli Giuseppe, Elisa e Daniela Patrì hanno un sogno. Quello di valorizzare il proprio storico patrimonio viticolo. Per questo nel 2010 danno vita a una nuova azienda in quel di Butera, zona centro meridionale della Sicilia. Un'area particolarmente vocata per la produzione viticola, su cui ricadono alcune delle più prestigiose denominazioni siciliane, a partire dal Cerasuolo di Vittoria e dell'Etna DOC, oltre ovviamente alla DOC Sicilia. Terre, e uve, capaci di produrre i vini che i consumatori moderni richiedono, rossi e bianchi di qualità, eleganti, ben strutturati e mediterranei ma anche capaci di suscitare suggestioni legate al territorio di origine. Il tutto passa da una cura meticolosa di ogni aspetto della lavorazione. Dalla campagna, dove l'azienda può oggi contare su circa 250 ettari, per un terzo coltivati a vigneto, con Nero d'Avola, Frappato, Syrah, Catarratto, Insolia, Grillo, Chardonnay, Zibibbo e Petit Manseng. Fino alla cantina e poi alla bottiglia, regno dell'enologo Antonio Landolfi a cui è affidata la supervisione della vinificazione. Ad oggi l'azienda vive una fase di piena e costante crescita. Con una produzione annua di 100.000 bottiglie circa che possono crescere ancora di molto, senza dover scendere a compromessi con la qualità.

La Vigna

Terreno	Argilloso-calcareo
Esposizione	Est
Allevamento	Vigneti allevati a spalliera
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	chardonnay 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Le uve vengono raccolte alle prime luci dell'alba ed immediatamente portate in cantina per essere diraspate e condotte in pressa. Direttamente in pressa si effettuano delle brevi macerazioni che precedono la fase di pressatura soffice. Il mosto viene decantato a freddo prima di essere inoculato con lieviti selezionati. La temperatura di fermentazione viene controllata al fine di ottenere un prodotto che sia in grado di esprimere al meglio le caratteristiche tipiche del vitigno. Dopo la fermentazione alcolica e fino al momento dell'imbottigliamento il vino viene mantenuto a contatto con le fecce fini effettuando frequenti agitazioni che permettono di esaltare ed arricchire le caratteristiche proprie del vino.

Sensazioni Il vino nel bicchiere si presenta limpido con un colore giallo paglierino e lievi riflessi verdolini. Naso complesso e tipico con spiccate note mediterranee di agrumi e fiori di zagara, ravvivate da sottili ed eleganti profumi di salvia e sambuco. In bocca si esprime con armonia e piacevole freschezza con un finale leggermente sapido che dona profondità di beva.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821