



ACQUISTATO IL .....

"Jalé" Chardonnay Sicilia DOC 2023

2023

## Chardonnay siciliano di alta quota



*Svinando*

Un sorso di Sicilia ad alta quota! Il Sicilia DOC Chardonnay Jalé di Cusumano è proprio questo. 700 metri sul livello del mare: questo dato non è solo un numero, ma la chiave per comprendere l'unicità di questo vino. I vigneti di Chardonnay da cui nasce il Jalé si trovano infatti in una zona collinare, dove l'altitudine regala un microclima particolare. Le escursioni termiche tra il giorno e la notte, tipiche di queste altitudini, favoriscono una maturazione lenta e graduale delle uve, concentrando aromi e acidità. I terreni argillosi, inoltre, conferiscono al vino struttura e mineralità. La produzione inizia con la macerazione a freddo delle uve e il successivo illimpidimento statico del mosto. La fermentazione avviene in carati di rovere da 225 litri, dove il vino rimane per circa 6 mesi. Questo passaggio conferisce al vino complessità aromatica e una leggera nota boisée. L'affinamento si conclude in bottiglia, dove il vino riposa e si evolve ulteriormente. Colore giallo paglierino intenso, con riflessi dorati che brillano nel calice, al naso è un'esplosione di profumi: agrumi canditi e ananas che si fondono con note di vaniglia, cannella e spezie dolci. Sentori caldi di fiori sotto spirito completano il bouquet. In bocca, il vino è ricco, morbido, con una piacevole freschezza e una persistenza aromatica notevole. Questo Chardonnay è pensato per essere apprezzato nella sua giovinezza, perfetto come aperitivo o per accompagnare un menù di pesce. Si sposa bene con antipasti di mare, primi a base di pesce e crostacei, pesce al forno o alla griglia.

Cusumano in poco tempo ha saputo affermarsi come una delle realtà più dinamiche e innovative del panorama enologico italiano. Fondata nel 2001 dai fratelli Alberto e Diego Cusumano, a Partinico, in provincia di Palermo, l'azienda ha rapidamente conquistato un ruolo di primo piano grazie alla combinazione di tradizione e modernità nella produzione dei suoi vini. La filosofia di Cusumano si basa su un profondo legame con il territorio, valorizzando le peculiarità di ogni area viticola per esprimere al meglio le caratteristiche delle uve autoctone e internazionali coltivate. L'azienda possiede oggi circa 520 ettari di vigneti distribuiti in diverse zone dell'isola, ognuna con specifiche peculiarità che influenzano la qualità e il carattere dei vini prodotti. La capacità di Cusumano di coniugare tradizione e innovazione si riflette anche nel design delle etichette e nella comunicazione del brand, caratterizzati da uno stile moderno e accattivante. Questo approccio ha contribuito a rendere i vini dell'azienda riconoscibili e apprezzati sia in Italia che all'estero. Ultimo aspetto riguarda l'attenzione dell'azienda alla sostenibilità ambientale. Cusumano, infatti, è certificata SOSTAIN e VIVA, programmi che promuovono pratiche agricole sostenibili e il rispetto per l'ambiente.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	terreni di origine argillosa
<b>Esposizione</b>	Sud
<b>Allevamento</b>	spalliera
<b>Densità imp.</b>	5000
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Sicilia
<b>Uve</b>	chardonnay 100%
<b>Gradazione</b>	13% vol
<b>Temp. Servizio</b>	12 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 3 anni
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, Menù di pesce
<b>Vinificazione</b>	Macerazione a freddo e successivo illimpidimento statico. Fermentazione in carati di rovere da 225 litri, permanenza per circa 6 mesi negli stessi e successivo affinamento in bottiglia.
<b>Sensazioni</b>	Giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso esprime un profilo olfattivo di rara complessità, sentori di agrumi canditi e di ananas aprono a note di vaniglia, di cannella, di spezie dolci. Sentori caldi, di fiori sotto spirito, aprono ad un assaggio ricco, morbido, particolarmente lungo e vibrante.

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821