



ACQUISTATO IL

Chardonnay IGP Terre Siciliane 2021

2021

Principe tra i vitigni a bacca bianca



Principe tra i vitigni a bacca bianca, lo Chardonnay trova un posto d'onore nella viticoltura siciliana. Grazie alle sue rinomate doti di adattamento a ogni condizione climatica e ambientale, infatti, anche qui, nella Valle del Belice, l'uva bianca più diffusa al mondo sa bene come produrre frutti di qualità. Siquelia lo propone in una veste particolarmente interessante. Sicilia Doc, questo vino nasce da una lavorazione semplice ma accurata delle migliori uve giunte in cantina poche ore dopo la raccolta. Nessun particolare artificio viene usato per alterare il quadro aromatico di partenza. Solo un periodo di affinamento di 5 o 6 mesi in vasche di acciaio Inox, dove il vino viene lasciato riposare sulle proprie fecce nobili per arricchirsi e acquisire maggiore complessità. Si scopre così un bianco caratterizzato da un bel colore giallo paglierino. Intensi profumi di agrumi e frutti tropicali vanno a braccetto con note di fresca menta e di fiori bianchi. Di medio corpo, in bocca si rivela un vino piacevolmente fruttato, sapido ed elegante. Persistente e perfetto per più di un'occasione. Buono come aperitivo, si accompagna bene con cibi delicati. Ottimo con piatti a base di pesce, è la bottiglia giusta per accompagnare una semplice pasta alle vongole in bianco, con un po' di aglio e prezzemolo fresco.

Siquelia è l'azienda siciliana di Marzia Lo Vecchio, dinamica e di carattere forte e deciso, fondata sulla passione per la propria terra, con le sue antiche tradizioni vitivinicole, mista a un sofisticato e raffinato gusto creativo. Con essa nasce una linea contemporanea di vini di elevata qualità, prodotti con uve pregiate di varietà autoctone coltivate nella Valle del Belice, una delle zone attualmente più rinomate della Sicilia per la produzione di vini di qualità, dove anche la vite e il vino sono sempre stati una presenza costante. Qui i vigneti, situati ad altitudini che vanno dai 350 ai 450 metri sul livello del mare, hanno esposizioni favorevoli ad Est/Ovest. Condizioni microclimatiche ideali, inoltre, con luce solare intensa, temperature miti e buona escursione termica tra il giorno e la notte, sono fattori chiave fondamentali per il naturale processo di maturazione delle uve e per la concentrazione di sostanze aromatiche nelle loro bucce. Dopo la vendemmia, le uve vengono vinificate a Partinico, nella cantina dell'enologo Vincenzo Bambina.

La Vigna	
Terreno	Medio impasto tendente all'argilloso
Esposizione	Ovest
Allevamento	Controspalliera con potatura guyot
Densità imp.	4300
Il Vino	
Tipologia	Bianco Fermo Secco IGP
Provenienza	Sicilia
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	In bianco, senza particolari accorgimenti tecnici, al fine di non alterare le originarie potenzialità qualitative dell'uva e le sue espressioni territoriali di provenienza; fermentazione a temperatura controllata (circa 15°C).
Sensazioni	Colore giallo paglierino dagli intensi profumi di agrumi e frutti tropicali, con note di freschezza di menta e fiori bianchi. Di medio corpo, fruttato, sapido ed elegante, persistente al palato.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821