

ZATIR

CHARDONNAY-LUCIDO



Varietà: 70% Chardonnay 30% Catarratto
Lucido

Classificazione: DOC Sicilia

Località di produzione: Partinico (PA), Sicilia

Tenore alcolico: 12,5% vol

Provenienza uve: Contrada Lavatore

Tipologia del terreno: sabbioso

Esposizione e altitudine: nord est - 350 m
s.l.m

Sistema di allevamento: Guyot

Piante per ettaro: 4000

Età media delle viti: 20 anni

Resa uva per ha in q.Li: 90

Vendemmia: settembre

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Fermentazione: acciaio inox

Temperature di fermentazione: 18° C

Durata della fermentazione: 15 giorni

Affinamento: acciaio

Modalità di stabilizzazione: filtrazione a 0,65
micron

Conservazione: 2/3 anni

NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo con riflessi verdognoli, un blend di Chardonnay e Catarratto Lucido, dal delicato bouquet di agrumi, erbe e frutta gialla, che invita a un sorso fresco e di buona persistenza.

Ottimo con pesce al forno e carni bianche.

