

Venere



Venere

Tipo di vino: Bianco IGT Sicilia

Vitigno: Chardonnay

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo tendente al dorato.

Profumo: intenso di frutta esotica.

Sapore: fresco, secco, piacevole e armonioso, eccellente souplesse di gusto.

Area di produzione: vigneti collinari, orientati a sud, situati nel territorio di San Michele di Ganzaria in Sicilia.

I vigneti sono allevati a Guyot.

Resa per ettaro: 60/70 Q.li

Densità impianto: 4.800 ceppi per ettaro.

Epoca di raccolta: metà-fine Agosto.

Vinificazione e affinamento: da uve raccolte a mano in cassette e sottoposte a pressatura soffice con pressa pneumatica, il mosto fermenta in acciaio inox a temperatura controllata con metodo tradizionale a freddo. Parte delle uve (circa il 30%) viene fermentato in legno. Segue un affinamento di alcuni mesi in bottiglia.

Consigliato con: primi piatti, carni bianche, formaggi freschi, pesci e crostacei, verdure cotte e crude.

Temperatura di servizio: servire ad una temperatura di 10-12 ° C.


Gigliotto
TENUTE

C.da Gigliotto s.s. 117 bis km 60 - S. Michele di Ganzaria (CT) - (Sicily) - Italy

Tel. (+39) 0933.979092 - Fax (+39) 0933.979234 - Cell. (+39) 335 / 8380324 - 337 / 889052 - info@gigliottotenute.com - www.gigliottotenute.com