

VITIGNO: 100% Chenin Blanc

DENOMINAZIONE: Vino bianco – I.G.P. “Terre Siciliane”

BOTTIGLIA: 750 ml

CARATTERISTICHE DEL TERRENO: Coltivato in Sicilia in un terreno argilloso e sabbioso a reazione alcalina.

ZONA DI PRODUZIONE: Tenuta Corridore Dagala della Donna – Poggioreale

PRODUZIONE DI UVA PER ETTARO: 100/120 quintali.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera con potatura a guyot.

VENDEMMIA: Le uve vengono raccolte ai primi di settembre, con piena maturazione degli acini.

VINIFICAZIONE: Vinificato con una macerazione lunga 10 giorni a temperatura controllata.

Dopo la svinatura il vino viene lasciato maturare in vasche d'acciaio all'80% e l'ultimo 20% in tonneaux di rovere durante l'inverno prima di essere filtrato e imbottigliato in primavera.

COLORE: Giallo intenso e brillante

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Al naso è ricco e concentrato; i suoi profumi sono le essenze tipiche dell'area mediterranea, come la pesca e il miele, che si intrecciano con fiori dolci di gelsomino e fiori d'arancio. In bocca è fresco, sapido e minerale.

CONTENUTO ALCOLICO: 12 % Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 / 12 °C.

ABBINAMENTO: Ideale con piatti di pesce, crostacei e carni bianche.

# MEDITERRANEO