



Feudi
del
Pisciotto

ALBERTA FERRETTI

CHARDONNAY

La Sicilia si fa apprezzare non solo per i vini rossi ma anche per i bianchi; lo Chardonnay è forse quello che ha la migliore adattabilità tra tutti i vitigni bianchi non autoctoni. In questo vino le note varietali sono messe in assoluta evidenza e la buona acidità che questa uva ha nel suo Dna gli dona una freschezza che lo rende anche vino da invecchiamento.



Prima annata di produzione: 2007
Numero di bottiglie prodotte annualmente: 5.000
Uve: Chardonnay
Vinificazione: in acciaio
Invecchiamento: in barrique 80% nuove e 20% di secondo passaggio
Comune di produzione: Niscemi (CL)
Altimetria dei vigneti: 100 mt s.l.m.
Tipo di terreno: Sciolto
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Densità dell'impianto: 6.000
Età delle viti in produzione: 9 anni
Resa per ettaro in uva: 55 Ql
Epoca della vendemmia: Metà di agosto
Materiale vasche di fermentazione: Acciaio a temperatura controllata
Temperatura di fermentazione: 12°
Durata fermentazione: 15 giorni
Fermentazione malolattica: si
Tipo di legno: Rovere francese
Durata dell'affinamento preimbottigliamento: 8 mesi
Stabilizzazione del prodotto: Statica
Affinamenti in bottiglia: 8 mesi
Annate non prodotte: -

Note degustative: *Giallo paglierino e trasparente, si presenta al naso pieno e fresco, rimandando ai sentori della pesca gialla e dell'ananas. In bocca esprime freschezza, piacevolezza di beva e tenue sapidità.*

Abbinamenti: *Ideale con antipasti e frutti di mare, piatti a carni bianche e ricchi aperitivi estivi.*

Feudi del Pisciotto - S.P. 31 Niscemi
Provincia di Caltanissetta
Tel. +393312169241 +393356873938
e-mail: info@winerelaisfeudidelpisciotto.com





Feudi
del
Pisciotto

ALBERTA FERRETTI

CHARDONNAY

Sicily is appreciated not only for red wines but also for whites; Chardonnay is perhaps the one that has the best fit among all non-native white varieties.



First year of production: 2007
Yearly bottle production: 5.000
Grapes: 100% Chardonnay
Vinification: in steel
Ageing: in barrique 80% new and 20% used
Ageing time: 8 months
Type of wood: French oak
Place of production: Niscemi (CL)
Vineyards height: 100 m.a.s.l.
Type of soil: Loose
Growth system: Spurred cordon
Plant density: 6.000
Age of productive wines: 9 years
Hectare gain: 55 Ql
Harvest: Half of August
Type of fermentation tank: Steel
Working temperature: 12°
Fermentation: 15 days
Malolactic fermentation : Done
Product stability: Natural
Bottle refinement: 8 months

Tasting notes: *Pale yellow and transparent in color, it has a full and fresh nose, with hints of peach and pineapple. The wine is pleasant to drink and it has a light flavor and acidity.*

Pairings: *Ideal with appetizers and seafood, white meat dishes and rich summer aperitifs.*

Feudi del Pisciotto - S.P. 31 Niscemi
Provincia di Caltanissetta
Tel. +393312169241 +393356873938
[e-mail: info@winerelaisfeudidelpisciotto.com](mailto:info@winerelaisfeudidelpisciotto.com)

