



ALBERTA FERRETTI CHARDONNAY

Terre Siciliane IGT

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	COMUNE
2007	Bianco di struttura e longevità	100% Chardonnay	Niscemi (CL)

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.

Note degustative: giallo paglierino piuttosto intenso. Classico naso di pesca gialla e ananas. In bocca esprime freschezza ed intensità, con un finale piacevolmente sapido.

Abbinamenti: si abbina ad antipasti di frutti di mare, a piatti a base di pesce e carni bianche.

Comune di produzione: Niscemi (CL)

Tipo di terreno: sciolto

Altimetria vigneti: 100 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 6.000 piante per ettaro

Resa per ettaro: 55 Ql

Epoca della vendemmia: metà di agosto

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: in barriques

Durata dell'affinamento in barrique: 8 mesi

Affinamento in bottiglia: 8 mesi

Formati disponibili: 0,75 l

