



CHARDONNAY

Lo Chardonnay è un antico vitigno dall'eleganza indiscussa, i suoi profumi tipici di vaniglia, banana, tabacco si accompagnano a quelli più freschi della zagara, dei fichi e delle spezie. In bocca è pieno, lungo, con un finale sapido dato dal terreno prevalentemente calcareo su cui cresce l'uva. E' un vino ottimo per l'aperitivo ma anche da tutto pasto. Sposa bene pesce come carni o verdure. Noi suggeriamo di accostarlo a piatti con un richiamo aromatico agrumato o esotico per esaltarne le sue caratteristiche gustative.

Tipo: Bianco

Denominazione: DOC Sicilia

Uve: Chardonnay

Annata: 2016

Sistema di allevamento: Controspalliera
potata a cordone speronato

Tipo di terreno: franco argilloso con
buona presenza in calcare

Vinificazione: Raffreddamento uve alla
ricezione, pressatura soffice delle stes
e vinificazione in serbatoi di acciaio inox
a temperatura controllata.

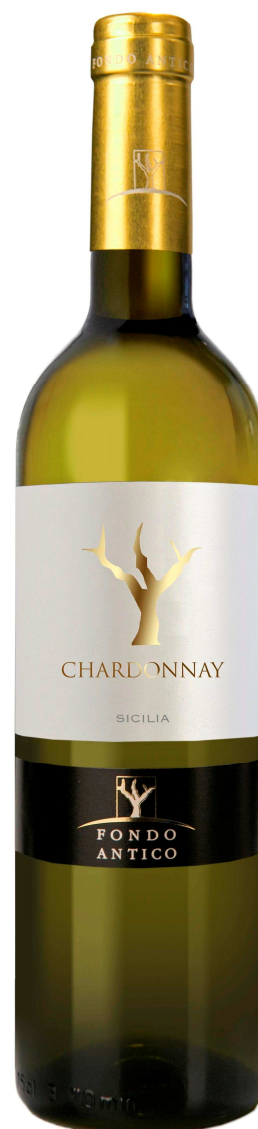
Affinamento: in serbatoi di acciaio inox
e in bottiglia.

Gradazione Alcolica: 13,5% vol.

Capacità bottiglia: cl 75

Abbinamenti: Il suo bouquet delicato e
il suo palato avvolgente, ne rendono
piacevole l'accostamento a piatti a base
di pesce, come a carni bianche e rosse.
Ottimo anche per l'aperitivo e
l'abbinamento alle verdure

Temperatura di servizio: 8-10 °C



Fondo Antico S.r.l. società agricola

Via Fiorame, 54/a – Frazione Rilievo - 91020 – Trapani - Tel. (+39) 0923 864339 – Fax (+39) 0923 865151

e.mail: info@fondoantico.it - www.fondoantico.it

Capitale Sociale € 90.740,00 i.v. - Codice fiscale e Partita I.V.A. n.01879040812

Registro delle Imprese di Trapani n.16246/1998 – R.E.A. C.C.I.A.A. di Trapani n.130395