



# Lumière

Chardonnay - Sicilia DOC

Lo Chardonnay è un antico vitigno dall'eleganza indiscussa, i 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 conferito dal terreno. Lo coltiviamo su colline a matrice calcarea che riflettono la luce e il bagliore del sole, elementi ai quali è dedicato il nome del nostro Chardonnay.

**Denominazione:** Bianco DOC Sicilia Chardonnay

**Uve:** Chardonnay

**Sistema di allevamento:** controspalliera potata a cordone speronato

**Densità di impianto:** 4000 piante /ettaro

**Resa per ettaro:** 60 q.li/ha

**Tipo di terreno:** Franco argilloso con buona presenza in calcare

**Altitudine:** 250 m s.l.m.

**Epoca di raccolta:** seconda-terza decade di agosto

**Vinificazione:** raffreddamento uve alla ricezione, pressatura soffice delle stesce e vinificazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

**Affinamento:** 20% in botte di rovere francese, la restante parte in acciaio con periodici bâtonnage.

**Capacità bottiglia:** cl 75

**Temperatura di servizio:** 8-10°C

**Prima annata prodotta:** 2011

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo paglierino luminoso

**Olfatto:** dominanza di aromi di frutta matura a polpa bianca, ingentiliti da sentori floreali e speziati.

**Gusto:** pieno al sorso, con gustosa presenza di frutta fresca e a guscio.