



Lumière

2024

DOC Sicilia  
Chardonnay - Biologico



*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.*

**Uve:** Chardonnay

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

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

**Resa di produzione:** 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 delle uve alla ricezione, pressatura soffice delle stesse e vinificazione in serbatoi di acciaio inox. A fine fermentazione viene fatto un passaggio in botte di rovere francese a temperatura controllata.

**Affinamento:** cinque mesi sur lies, successivamente il vino viene stabilizzato e rimane altri due mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

**Gradazione Alcolica:** 12,5 % vol.

**Capacità bottiglia:** cl 75

**Temperatura di servizio:** 8-10°C

#### 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.

**Abbinamenti:** carpaccio di pesce spada o tonno, bruschette con pomodoro e basilico, spaghetti al limone e gamberi, pesce al forno, formaggi freschi, crostate di frutta fresca.

**Fondo Antico S.r.l. Società Agricola**

Via Fiorame, 54/a - 91031 – Misiliscemi (TP) - Italia

Tel. +39 (0)923 864339 Whatsapp: +39 351 552 4896

e-mail: [info@fondoantico.it](mailto:info@fondoantico.it) sito web: [www.fondoantico.it](http://www.fondoantico.it)