



Lumière

2025

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 sito web: www.fondoantico.it