



CONTE HUGUES

CHARDONNAY SICILIA DOC

BIOLOGICO

2024

L'annata 2024 sarà ricordata per l'eccellenza qualitativa emersa nonostante l'andamento climatico prettamente siccitoso. Grazie alla resilienza di alcuni vitigni e all'attenzione agronomica, la maturazione delle uve è stata nel complesso ottimale, ottenendo vini di grande profilo aromatico e capacità di invecchiamento, soprattutto nelle zone con maggiori altitudini e con suoli che esaltano l'acidità.

LE UVE

Chardonnay **biologico**

ZONA DI PRODUZIONE

Camporeale in provincia di Palermo.

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

500 m s.l.m. esposizione nord-sud.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreni argillosi – sabbiosi.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot tradizionale.

VENDEMMIA

Le uve vengono raccolte in agosto a completa maturazione, quando la loro ricchezza è massima.

VINIFICAZIONE

Le uve sono vinificate in bianco, con pigiatura soffice e decantazione statica del mosto fiore a freddo il quale inizia la fermentazione alcolica in contenitori di acciaio inox.

AFFINAMENTO

Completati i due terzi della fermentazione, il mosto-vino viene travasato in barriques di quercia francese, dove rimane per oltre dieci mesi a contatto con i propri lieviti.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore oro chiaro. Apre al naso con ampie sensazioni fruttate e dolci tipiche dello chardonnay e con i sentori aromatici del legno. Vino morbido con evidenti richiami di aromi mediterranei, struttura ampia e appagante con finale lungo e persistente.

Gli studi in corso dal 2011, anno di inizio del processo di conversione biologica della Tenuta, hanno permesso di preservare la continuità stilistica del vino nel rispetto delle pratiche del protocollo biologico stesso.

GRADAZIONE

13,5 %vol

CONSERVAZIONE OTTIMALE

10 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni bianche calde e fredde, crostacei, pesce affumicato, foie gras, formaggi erborinati o stagionati.

ALLERGENI: Contiene solfiti.

