

SURRIDIRI

SICILIA DOC CHARDONNAY

VINO BIOLOGICO



Surridiri è uno Chardonnay siciliano che conquista per il suo stile aperto e luminoso, una gioia per il palato.

LE UVE
Chardonnay.

ZONA DI PRODUZIONE
Camporeale.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO
Guyot tradizionale e cordone speronato.

VENDEMMIA
Le uve vengono raccolte e vinificate nella prima decade di agosto per mantenere quanto più integre possibili le caratteristiche aromatiche della varietà.

VINIFICAZIONE
Avviene attraverso il raffreddamento immediato delle uve e successiva pressatura soffice in assenza di ossigeno per mantenere integri gli aromi primari. Segue una decantazione statica del mosto fiore a bassa torbidità per esaltarne freschezza e tipicità. La fermentazione avviene a temperature inferiori a 15°C.

AFFINAMENTO
I vini attendono il momento dell'imbottigliamento in contenitori di acciaio a basse temperature.

NOTE ORGANOLETTICHE
Colore giallo oro tenue con riflessi verdognoli. Apre al naso con note di frutta bianca (pesca, mela) e con lievi sentori agrumati. Gusto pieno, caldo ed avvolgente con un ritorno alla frutta nel finale. Ottima la sapidità.

CONSERVAZIONE OTTIMALE
2 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Primi piatti mediterranei, secondi di pesce e carni bianchi.

ALLERGENI: Contiene solfiti.

