b.io

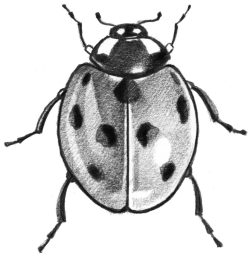
bpuntoio

VINO BIOLOGICO

TERRE SICILIANE

indicazione geografica protetta

CATARRATTO CHARDONNAY



Le uve biologiche di Catarratto e Chardonnay vengono raccolte separatamente e pigiate per estrarne il mosto, che viene poi fermentato in serbatoi di acciaio a 16°C per esaltare il gusto fruttato. Finita la fermentazione il vino rimane sulle fecce più fini del lievito per 6-8 mesi.

VITIGNO: Catarratto, Chardonnay.

AREA DI PRODUZIONE: Zona interna Sud-Ovest della Sicilia

CAPACITÀ: 0,750 lt.

ALCOL: 13,00% Vol.

CARATTERISTICHE: Color giallo carico con riflessi verdolini. Naso fresco e minerale con note di agrumi e tiglio. Media struttura, acidità fresca ed un marcato retrogusto fruttato.

ABBINAMENTI: Pesce crudo, grigliato o anche fritto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C