




PATRÌ

SOLITARIO BIANCO / CHARDONNAY DOC SICILIA

Vino internazionale che ha trovato in Sicilia un territorio d'elezione per la sua produzione. Elegante e ricco, lo Chardonnay ci regala un vino di assoluta piacevolezza e di grande equilibrio che sembra aver assunto al suo interno le caratteristiche proprie delle altre varietà autoctone a bacca bianca coltivate sull'Isola.



SOLITARIO BIANCO / CHARDONNAY DOC SICILIA

TERRITORIO / Sicilia centro - meridionale.

CLASSIFICAZIONE / D.O.C.

VITIGNO / Chardonnay in purezza.

TERRENO / Argilloso-calcareo.

ALTIMETRIA DEL VIGNETO / oltre i 300 m s.l.m

ALLEVAMENTO / Vigneti allevati a spalliera con una densità di 4.500 piante per ettaro.

RESA / 100 q/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte alle prime luci dell'alba ed immediatamente portate in cantina per essere diraspate e condotte in pressa. Direttamente in pressa si effettuano delle brevi macerazioni che precedono la fase di pressatura soffice. Il mosto viene decantato a freddo prima di essere inoculato con lieviti selezionati. La temperatura di fermentazione viene controllata al fine di ottenere un prodotto che sia in grado di esprimere al meglio le caratteristiche tipiche del vitigno. Dopo la fermentazione alcolica e fino al momento dell'imbottigliamento il vino viene mantenuto a contatto con le fecce fini effettuando frequenti agitazioni che permettono di esaltare ed arricchire le caratteristiche proprie del vino.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il vino nel bicchiere si presenta limpido con un colore giallo paglierino e lievi riflessi verdolini. Naso complesso e tipico con spiccate note mediterranee di agrumi e fiori di zagara, ravvivate da sottili ed eleganti profumi di salvia e sambuco. In bocca si esprime con armonia e piacevole freschezza con un finale leggermente sapido che dona profondità di beva.

ABBINAMENTI

Vino versatile nell'abbinamento che saprà accompagnarvi dall'aperitivo fino ai piatti a base di pesce o carni bianche e, perché no, anche per una semplice pizza tra amici!

TEMPERATURA DI SERVIZIO / 10-12° C.

GRADAZIONE ALCOLICA / 13% vol.

Azienda Agricola Patri Rocco
via Lombardia 1
93016 Riesi (CL) – Italia
T/F +39 0934 92 16 93
+39 328 822 56 49
info@cantinepatri.it
P. IVA 00176880854


PATRÌ