

CHARDONNAY

Vendemmia 2017

Da una piccola vigna di un ettaro in contrada Rampante la nostra interpretazione dello Chardonnay. La nostra idea, difficile ma affascinante, di vinificare alle pendici dell'Etna, il vitigno internazionale più celebrato. Abbiamo prodotto circa 5000 bottiglie, affinate in rovere francese.

Scheda tecnica

- **Vitigni:** Chardonnay
- **Denominazione:** Sicilia DOC
- **Zona vitivinicola:** versante Nord del vulcano Etna - contrada Rampante, Castiglione di Sicilia - Catania - Sicilia
- **Terreni:** terrazze su sedimenti vulcanici
- **Anno d'impianto:** 2000
- **Altitudine:** 740 m s.l.m.
- **Esposizione dei vigneti:** nord
- **Sistema di allevamento:** spalliera
- **Tipo di potatura:** cordone speronato
- **Densità di ceppi per ha:** 4.250
- **Resa quintali di uva per ha:** 35 ql
- **Epoca di vendemmia:** 18 agosto
- **Fermentazione:** in barili di Rovere Francesce da 300 litri
- **Temperatura di fermentazione:** 16/18°C
- **Durata della fermentazione:** 12 giorni
- **Fermentazione malolattica:** non svolta
- **Affinamento:** in barili di Rovere Francese
- **Gradazione alcolica:** 12,5% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,46 - AT 6,64 g/l - ZR 1 g/l - ET 22 g/l

