TERRA DIVES

DON GIOSUÉ

CHARDONNAY

Vitigno:	100% Chardonnay IGT Terre Siciliane
Zona di produzione:	Mazara del Vallo
Tipo di terreno:	Sabbioso
Altitudine:	80 metri slm
Allevamento:	Controspalliera a Guyot
Densità impianto:	4.500 per ettaro
Resa per ettaro:	90 quintali
Raccolta:	Manuale, prima decade di settembre
Vinificazione:	Diraspatura, criomacerazione per circa 12 ore e fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura di 16 - 18°
Affinamento:	3 mesi in acciaio
Note di degustazione:	Giallo paglierino con note verdoline. Il profumo è intenso e persistente con sentori di frutta matura e note floreali. Pieno, elegante e di ottima persistenza e struttura
Abbinamenti:	Piatti a base di pesce, formaggi di media stagionatura e carni bianche
Gradazione alcolica:	13,5%
Temperatura di servizio:	10 – 12°

Grape:	100% Chardonnay IGT Terre Siciliane
Production area:	Mazara del Vallo
Soil type:	Sandy
Altitude:	80 mts above sea level
Training system:	Double cordon
Plants density:	4.500 per hectare
Yield per hectare:	9 tons
Harvest:	Manual, first decade of September
Vinification:	Destemming, cold maceration for about 12 hours and fermentation at 16-18°c in stainless steel tanks
Aging:	3 months in stainless steel tanks
Tasting notes:	Straw yellow with greenish hues. The aroma is intense and persistent with hints of ripe fruit and floral notes. Full, elegant and with very good persistence and structure
Pairings:	Dishes based on fish, medium mature cheeses and white meat
Alcohol percentage:	13,5%
Serving temperature:	10 – 12°