

CHARDONNAY SICILIA DOC

ROSSO CUORE
ITALIA



VITIGNO: Chardonnay. TIPOLOGIA: Bacca
bianca. CLASSIFICAZIONE: DOC Sicilia.
TERRENO: Composizione mista,
maggiormente argilloso. VIGNETI: Allevati a
contropalliera. VENDEMMIA: Inizi di
Agosto. VINIFICAZIONE: Pressatura molto
soffice delle uva e lenta fermentazione a 16
°C per circa 15 giorni. MATURAZIONE: A
temperatura controllata per favorire
l'illimpimento naturale. AFFINAMENTO:
Per tre mesi in bottiglia. DEGUSTAZIONE
COLORE: Giallo paglierino brillante.
PROFUMO: Intensamente fruttato. SAPORE:
Leggero e vivace. GRADO ALCOLICO: 12%
vol. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 °C.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Accompagna piatti di pesce, crostacei e
insalate saporite.



rossocuore.italia@tiscali.it

Fax : +39 095 5186540