



CHARDONNAY PATRIA

Qualificazione: D.O.P SICILIA

Varietà: Chardonnay 100%



Note di degustazione

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumi: frutta esotica

Gusto: buona acidità e grande ricchezza aromatica

Caratteristiche del territorio di produzione

Zona di Produzione: Corleone, Monreale

Superficie vitata in Ha: 10

Esposizione: Nord/Sud

Altitudine slm: 700 metri

Tipo Terreno: medio impasto tendente al calcareo

Età vigneti: 6 anni

Densità d'impianto: 5000 piante

Sistema di allevamento: Guyot

Ql. Uve per ha: 100 circa

Resa vino per Ql.uve: 70% circa

Periodo Vendemmia: Agosto/Settembre

Andamento climatico: Umido

Vinificazione

Pressione soffice

Contenitori di fermentazione: Acciaio

N. giorni di fermentazione: 15

Temperatura di fermentazione: 16-18°C

Fermentazione malolattica: no

Analisi di laboratorio

Gradazione zucchero a vendemmia: 18-21° babo

Acidità totale del mosto a vendemmia: 6-7 circa

Gradazione alcolica: 11,50-12,50% Vol.

Ph: 3.40

Affinamento

Affinamento in bottiglia: 30 giorni

Packaging

Bottiglia di vetro: 0,75 l

Numero di bottiglie per cartone: 6

Abbinamenti gastronomici

Tutti i tipi di pesci, in particolare molluschi ed affumicati

Temperatura di Servizio: 10-12° C

CANTINE PATRIA
LA TRINACRIA CORPORATION s.r.l.

Cod.Art: A06DOCHA14750

S.S. 120 - Km 194,500 - 95012 Solicchiata di Castiglione di Sicilia (CT)
Tel./Fax +39 0942 986072 / +39 0942 983133 - Cell. +39 337 891206 / +39 346 696622
www.vinipatria.it - info@vinipatria.it