

VIGNETI ZABÙ

VINI DI SICILIA

Chiantari

Chardonnay

Terre Siciliane IGT

Bottiglia da: ml 750

Vitigno: Chardonnay

Area di produzione: Comune di Sambuca di Sicilia.

Vinificazione: le uve sanissime vengono pressate in modo molto soffice e il mosto ottenuto viene fermentato in piccole vasche in acciaio inox dove è possibile effettuare un rigoroso controllo delle temperature, ottenendo così un vino particolarmente aromatico e sorbevole. Affina in acciaio inox e viene imbottigliato in gennaio perché così ci permette di conservare inalterati il suo aroma e la sua freschezza.

Idea del vino: vino per consumatori giovani, abbastanza esperti ed alla ricerca di prodotti di grande rapporto qualità/prezzo.

Caratteristiche sensoriali: giallo paglierino luminoso con riflessi ramati. Aroma intenso con sfumature minerali, frutta esotica e fiori di campo, brioso e fresco. Buon equilibrio. Viene acido nel finale.

Abbinamenti gastronomici: celebrato compagno dei piatti a base di pesce, crostacei, risotti e antipasti.

Temperatura di servizio: 10-12°C



FANTINI

GROUP

FARNESE