

Ridente Catarratto Chardonnay Vino Bianco IGP Principe Di Corleone

cod.: v00076



Uve impiegate: Catarratto (50%), Chardonnay (50%).

Le uve di Catarratto provengono da vigneti coltivati a 700 m. s.l.m. mentre le uve di Chardonnay a 400 m. s.l.m.

Vendemmia: Catarratto a fine settembre, Chardonnay inizi di agosto.

Imbottigliamento: unico lotto.

FERMENTAZIONE

Metodo: a temperatura controllata in serbatoio di acciaio inox per almeno 15 giorni.

Malolattica: no.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con sfumature dorate.

Profumo: ampio ed esuberante.

Sapore: deciso, fresco con un bel finale aromatico.

ABBINAMENTI

Accompagna i migliori piatti a base di pesce e formaggi a pasta tenera. Superbo con i crostacei e con i risotti saporiti. Da gustare a 10-12°C.



iva inc.



