

# Bianca di Corte Inzolia - Chardonnay DOP Principe Di Corleone -Pollara

cod.: v00085



Uve impiegate: Inzolia (50%) - Chardonnay (50%)

Rese per Ettaro: Inzolia 90 q.li/ha - Chardonnay 55 q.li/ha

Vendemmia: Inzolia a metà settembre - Chardonnay i primi di agosto.

Imbottigliamento: due lotti.

## FERMENTAZIONE

Metodo: fermentazione termo controllata in serbatoi di acciaio inox.

Temperatura: 16-18°C. per circa 10 giorni.

Affinamento: su lieviti per circa 4 mesi dalla vendemmia.

Malolattica: no.

Capacità di invecchiamento: si apprezza da 6 mesi dalla vendemmia fino a 2 anni dopo.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino carico.

Profumo: si esaltano richiami floreali di fiori di ginestra e di frutta matura.

Palato: ha una struttura forte ed autorevole. Possiede una buona freschezza e gradevolezza che accompagnati anche con il



varietali dalle uve di origine lo rendono unico nel suo genere.

**EUR 19,00**  
iva inc.

