

Chardonnay 'Conte Hugues' Rapitalà Vino Bianco IGT Terre Siciliane

cod.: v00144



Il "Conte Hugues" è un vino bianco a base di Chardonnay prodotto nella località siciliana di Camporeale e maturato per almeno 10 mesi in barrique. Sotto il suo prezioso manto leggermente dorato, emergono profumi raffinati e complessi di vaniglia, frutta tropicale, scorza d'arancia, camomilla e richiami di macchia mediterranea. Al palato svela una morbida avvolgenza, vellutata e cremosa, sostenuta da una buona freschezza

CARATTERISTICHE

Denominazione

Terre Siciliane IGT

Vitigni

Chardonnay 100%

Regione

Sicilia (Italia)

Gradazione

13.5%

Formato

Bottiglia 75 cl

Vigneti

A 450 metri di altitudine su terreni argillosi-sabbiosi

Vinificazione

Fermentazione alcolica in contenitori d'acciaio inox

Affinamento

10 mesi in barrique di quercia francese

DESCRIZIONE DEL CONTE HUGES RAPITALÀ



Lo Chardonnay "Conte Hugues" della cantina Rapitalà è un bianco siciliano realizzato ispirandosi ai grandi modelli della Borgogna. Il suo nome deriva dalla storia del marchio Rapitalà, che nasce nel 1968 quando un militare della marina francese, Hugues Bernard, sposa la palermitana Gigi Guarrafi. Insieme fondano una cantina, che fin dalle origini si pone come fusione tra la cultura mediterranea e quella francese. È un'etichetta ideale per chi ama gli Chardonnay morbidi e dal gusto avvolgente, che esprimono note di frutta gialla frutta tropicale, vaniglia ed eleganti cenni terziari. È un'etichetta dalla vocazione gastronomica, particolarmente adatta ad accompagnare menù importanti a base di pesce o piatti di carni bianche delicate.

Il "Conte Hugues" Rapitalà è uno dei vini di punta di questa storica cantina dell'area nord occidentale dell'isola. Le vigne si trovano nella splendida zona collinare di Camporeale, a un'altitudine di circa 450 metri sul livello del mare, su terreni di matrice argillo-sabbiosa, molto vocati per la coltivazione delle uve a bacca bianca. Il clima è mediterraneo, molto ventilato e caratterizzato da buone escursioni termiche tra il giorno e la notte. I migliori grappoli di Chardonnay sono selezionati direttamente in vigna e pressati in modo delicato. Il mosto fiore fermenta in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata. Prima dell'imbottigliamento, il vino matura per 10 mesi in barrique di rovere francese.

Lo Chardonnay "Conte Hugues" Bernard de la Gatinais della cantina Rapitalà nasce dalla vinificazione di uve ricche e mature, con aromi molto intensi. La scelta di seguire lo stile e le consuetudini della Borgogna, porta a ottenere un vino dal profilo internazionale, adatto a chi predilige le espressioni armoniose e calde dello Chardonnay. Il suo volto dorato, luminoso e brillante, anticipa già il carattere ampio ed espressivo del bouquet, che ricorda fiori di zagara, scorza d'agrumi candita, frutta a polpa gialla, ananas, banana, cenni tropicali, sfumature di morbide spezie e vaniglia. Profondo, evoluto e persistente, si apre a un sorso lungo e complesso, che accompagna verso una chiusura molto equilibrata. Uno Chardonnay mediterraneo di grande fascino.

PER GUSTARLO AL MEGLIO

Temp. servizio

10°-12°C

Bicchieri

Calice ampio

Calice ampio

Ideale per i vini bianchi di buona struttura e intensità, che necessitano di ossigenazione per aprirsi completamente e sviluppare al meglio il proprio corredo aromatico intenso e complesso

Quando bere

Evolve

Vino perfetto da bere subito, ma può evolvere bene se tenuto a riposare in cantina

Puoi lasciarlo riposare in cantina anche oltre 5 anni

EUR 29,50
iva inc.

