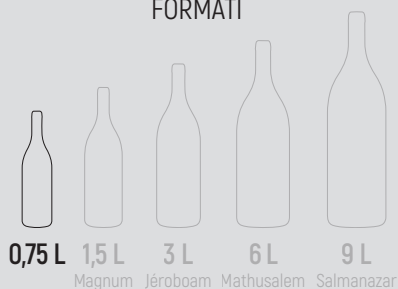




GRADAZIONE ALCOLICA
13% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10° C.

FORMATI



KORE CHARDONNAY

IGP Terre Siciliane
100% Chardonnay

Kore, nome che richiama la dea greca della fertilità, simboleggia l'abbondanza e la rinascita, qualità che si riflettono nei nostri vini, ricchi e pieni di vita. Questa linea di vini celebra l'antico patrimonio culturale greco e le sue profonde radici nell'agricoltura e nella viticoltura, incarnando la purezza e la generosità della terra da cui provengono.

DATI AGRONOMICI

PRODUZIONE ANNUA

30.000 bottiglie.

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura biologica.

VITIGNO UTILIZZATO

100% Chardonnay.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Vita e Salemi.

ALTITUDINE

450 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

Medio impasto.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

CEPPI/HA

3.300.

RESA UVA Q.LI/HA

80.

VENDEMMIA

Raccolta manuale. Fine agosto - inizio settembre.

DATI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice dell'uva, chiarificazione statica del mosto a bassa temperatura per 24 ore. La fermentazione avviene a 16°C, con lieviti selezionati. Affinamento in vasche in acciaio inox per 4 mesi circa.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 1 mese.

LONGEVITÀ DEL VINO: 1-2 anni.



COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati.

lievi sentori floreali di fiori bianchi.

pulito, persistente e rinfrescante.



PROFUMO

Le note predominanti sono quelle di frutta a polpa bianca come mela verde, pera e pesca. A queste si aggiungono delicate sfumature agrumate di limone e pompelmo, e



GUSTO

La buona acidità dona freschezza e vivacità, bilanciata da una piacevole sapidità che esalta le note fruttate percepite al naso. Il corpo è medio, con una struttura leggera ma ben definita. Il finale è



ABBINAMENTI

Vino molto versatile; perfetto con antipasti di mare ma anche con carni bianche come pollo al limone, tacchino arrosto, coniglio in umido.