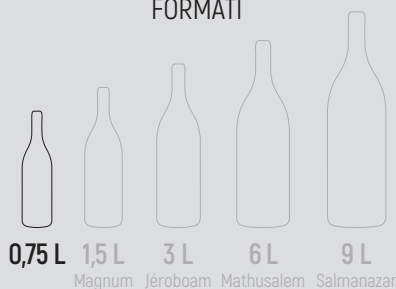




GRADAZIONE ALCOLICA
13% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10° C.

FORMATI



PREMI

ANNATA 2024
BERLINER WEIN TROPHY 2025 **Gold Medal**
MUNDUS VINI 2025 **Silver Medal**

VITESE CHARDONNAY

D.O.C. Sicilia
100% Chardonnay

Il nome della linea Viteze trae origine dall'omonima cantina con sede a Vita, comune in provincia di Trapani. Fruttato, avvolgente e armonico. Lo Chardonnay Viteze è un vino complesso, nato dall'incontro tra un grande vitigno internazionale e il terroir siciliano. Un vino biologico di grande fedeltà espressiva. La vinificazione delle uve avviene in parziale riparo dall'aria; il mosto, ottenuto tramite pressatura soffice, viene decantato e chiarificato in modo naturale. La fermentazione avviene successivamente a temperatura controllata, per dieci giorni. I serbatoi di acciaio inox contribuiscono a preservare le perfette caratteristiche organolettiche della varietà. Il risultato è un vino dal grande bouquet aromatico, caratterizzato da incantevoli note di frutta a pasta gialla, ma anche mela verde e kiwi. La grande acidità ed eleganza confermano il potenziale di questo vino di gran classe.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura biologica.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Alta collina tra Vita e Segesta.

ALTITUDINE

550 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

Medio impasto gessoso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con potatura Guyot.

CEPPI/HA

3.300.

RESA UVA Q.LI/HA

90.

VENDEMMIA

Raccolta manuale. Tra la prima e seconda decade di settembre.

DATI ENOLOGICI

CONTENUTO DI SOLFITI: basso contenuto di solfiti, 50% del limite massimo.

VINIFICAZIONE: La vinificazione avviene in parziale riparo dall'aria; il mosto ottenuto da pressature soffici viene decantato e chiarificato in modo naturale. La fermentazione avviene a temperatura controllata (16°C) per dieci giorni in serbatoi di acciaio.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi prima della commercializzazione.

LONGEVITÀ DEL VINO: 2 anni.



COLORE

Giallo verdolino, acceso e brillante.



PROFUMO

Soavi sentori di frutta fresca a pasta gialla, ma anche di mela verde e kiwi. Si scorgono inoltre note floreali di gelsomino e lavanda.



GUSTO

Al palato è avvolgente e delicato, dotato inoltre di un'ottima acidità, che esalta i suoi aromi olfattivi.



ABBINAMENTI

ideale da accostare a risotti di verdure, asparagi al vapore, crostacei, primi e secondi di pesce.