

Aquilæ Chardonnay

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta



Tipologia: bianco - Terre Siciliane IGP

Vitigno: Chardonnay

Numero bottiglie prodotte nell'annata: 40.000

Zona di produzione: entroterra agrigentino - Comuni di Canicattì, Naro, Racalmuto, Sant'Angelo Muxaro, Porto Empedocle, Realmente, Siculiana e Giardina Gallotti (Agrigento); Monreale (Palermo)

Tipo di terreno: terreni limo-sabbiosi, medio impasto con reazione alcalina dovuta al calcare attivo

Altitudine: da 200 m. a 600 m.

Età media delle viti: 15 anni

Sistema di allevamento: prevalentemente controspalliera, con sistema a cordone rinnovabile e speronato

Piante per ettaro: 4000 - 5000

Resa per ettaro: 8 t.

Vendemmia: fine agosto

Fermentazione: in vasca di acciaio a temperatura controllata a 16° C. per 15 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento: tre mesi in vasca

Affinamento in bottiglia: due mesi prima della commercializzazione

Temperatura di servizio: 12° C

Calice consigliato: da bianco di buona struttura, leggermente panciuto.

Note di degustazione

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi verdi;

Olfatto: si presenta con il corredo caratteristico della grande varietà quale è, alternando aromi varietali nitidi e distinti come l'acacia, la ginestra e la mimosa, a nuance fruttate che evocano la banana, la papaia, l'ananas maturo, attraversate da suggestivi ricordi di fiori di zagara;

Palato: ricco, quasi opulento, corrispondente appieno al caleidoscopio dei profumi di base, di esemplare armonia, avvolgente e morbido, risulta piacevole oltre ogni dire, pieno e persistente, progressivo e succoso;

Caratteristiche: potrebbe essere l'archetipo del vino perfetto, bello da vedere, dalle note soavi e affascinanti, buonissimo da bere: è semplicemente un nettare che esprime pienamente la sua vocazione varietale e lo straordinario "terroir" della Sicilia;

Abbinamenti gastronomici: lo si può abbinare ai bucatini con le sarde, agli spaghetti al polpo verace, ai profumati tagliolini con astice, ai cannelloni al ragù di pesce; eccellente con il gronco in umido, gli involtini di pesce spada al forno e il trancio di dentice alle erbe.