

Aquilæ Chardonnay

Terre Siciliane IGP



Bezeichnung Weißwein – Terre Siciliane IGP

Rebsorte Chardonnay

Flaschen/ Jahr 40.000

Produktionsgebiet Hinterland von Agrigent – Gemeinden von Canicattì, Naro, Racalmuto, Sant’Angelo Muxaro, Porto Empedocle, Realmonte, Siculiana und Giardina Gallotti (Agrigent); Monreale (Palermo)

Boden lehmhaltige Sandböden von mittlerer Dichte mit alkalischer Reaktion aufgrund des aktiven Kalkgesteins

Höhe von 200 bis 600 m Ü.d.M.

Durchschnittsalter der Rebstöcke 15 Jahre

Reberziehung Spaliererziehung mit Kordon-Schnitt

Anbaudichte/ Hektar 4000 – 5000 Weinstöcke

Erträge 8 t/ha.

Weinlese Ende August

Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur von 16°C für 15 Tage

Malolaktische Gärung nicht durchgeführt

Ausbau Drei Monate in Tanks

Ausbau in der Flasche Zwei Monate vor der Vermarktung

Serviertemperatur 12° C

Empfohlenes Glas leicht dickbäuchiges Glas für gut strukturierten Weißwein

Degustationsmerkmale

Farbe strohgelb mit grünen Reflexen;

Nase Der Wein weist eine Ausstattung auf, die für die wichtigen Rebsorten typisch ist. Sortenreine und klare Noten von Akazie, Ginster und Mimose wechseln sich mit fruchtigen Noten von Banane, Papaya und reifer Ananas ab und sind von faszinierenden Noten von Orangenblüten durchzogen.

Mund Kräftiger fast üppiger Geschmack, der dem Grundaroma-Kaleidoskop völlig entspricht. Ein gutes Beispiel von Harmonie, komplex und weich, erweist sich unglaublich gefällig, intensiv mit langer Persistenz, progressiv und saftig.

Eigenschaften Er könnte ein Archetyp eines perfekten Weins mit sanften und faszinierenden Noten sein, der schön zum Anschauen und lecker zum Trinken ist. Der Wein ist einfach ein Nektar, der seine Sortenberufung und das sizilianische Terroir verkörpert.

Gastronomische Empfehlungen Perfekt zu Bucatini mit Sardinien, Spaghetti mit Oktopus, zu aromatischen Tagliolini mit Hummer, Cannelloni mit Fisch-Ragù. Ausgezeichnet auch zu Meeraal-Eintopf, Schwertfisch-Rouladen aus dem Ofen und Filet von Zahnbrasse mit Kräutern.