



BALDOVINO CHARDONNAY



SCHEDA TECNICA

Certificazione di Qualità:	Terre Siciliane –Indicazione Geografica Protetta (IGP)
Area di Produzione:	Nord-Est della Sicilia
Tipo di Terreno:	Medio impasto. Ricco di elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, zinco)
Vitighi ed Uvaggio	Chardonnay 100%
Forma di Allevamento:	Coltivazione a spalliera, con potatura Guyot. Con pali in legno e fili in acciaio
Ceppi per Ettaro:	Circa 3.000
Resa per Ettaro:	Circa 90 Quintali
Resa per Ceppo:	Circa 3 Kg
Vinificazione:	Le uve sono raccolte manualmente e lavorate separatamente. La pigiatura, preceduta dalla diraspatura, è effettuata con presse a membrana che garantiscono la spremitura soffice nel completo rispetto della materia prima. La fermentazione è svolta con temperature controllate.
Affinamento:	Il vino affina in bottiglia per almeno due mesi prima di essere commercializzato

DATI ANALITICI

Tenore Alcolico:	12%
Acidità Totale:	6,0
Zuccheri Residui:	2 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore:	Giallo paglierino con tonalità verdoline
Bouquet:	Olfatto: aroma elegante e di grande fascino dove con facilità si avvertono sentori di frutta esotica: ananas, banana, mango e papaya Palato: gusto pieno e fresco, al tempo stesso sapido e di buona acidità e persistenza, armonico nell'incedere e delicato nella chiusura
Temperatura di Servizio:	10°C
Bicchieri Consigliato:	Calici a tulipano
Abbinamenti Cibo-Vino:	Antipasti, primi piatti saporosi, pesci nobili e carni bianche
Longevità:	2-3 anni