

# Vinanti®

## *Lieto* CHARDONNAY

Un "Lieto" movimento olfattivo e gustativo che si struttura fra sentori campestri. La natura è giosamente presente.

**Terre siciliane**

Indicazione Geografica Protetta (IGP)

**BIANCO**

**Prodotto Biologico**



# Vinanti®

## Lieto CHARDONNAY

**NOME DEL VINO:** "LIETO " un Lieto movimento olfattivo e gustativo che si struttura fra sentori campestri. La natura è giosamente presente.

**TERRITORIO DI ORIGINE:** Sicilia sud- orientale in provincia di Ragusa, Chiaramonte Gulfi da terreni con microclimi tradizionalmente vocati per uve bianche di qualità.

**VITIGNO:** Chardonnay 100%

**TIPO:** Bianco.

**CLASSIFICAZIONE:** IGP Terre Siciliane.

**TERRENO:** Medio impasto con buona presenza di scheletro e con una buona percentuale di calcare attivo.

**ALTIMETRIA:** 400 - 450 metri s.l.m.

**VIGNETI:** Allevati a contropalliera, con densità di ceppi per ettaro – medio alta (circa 5000 piante per ettaro).

**CLIMA:** Insulare-mediterraneo.

**VENDEMMIA:** A perfetta maturazione dalla II settimana di agosto generalmente ma dipende sempre dal decorso climatico annuale.

**VINIFICAZIONE:** Pressatura molto soffice con presse orizzontali a membrana. Resa in vino fiore inferiore al 60% dell'uva. Fermentazione a bassa temperatura intorno ai 12 -15° C.

**MATURAZIONE:** A temperatura controllata sino a primavera per favorire l'illimpidimento naturale. Almeno 3 mesi in tino d'acciaio.

**AFFINAMENTO:** Due mesi in bottiglia a temperatura controllata.

**COLORE:** Giallo paglierino, con riflessi dorati.

**PROFUMO:** Al naso intenso e persistente con note di frutta a polpa bianca come pera pesca, floreale e mieloso.

**SAPORE:** In bocca si manifesta complesso ma



armonico ed equilibrato con un pregevole corpo ed una interessante lunghezza finale.

**GRADO ALCOLICO:** 13,5 - 14 % dipende dall'annata.

**TEMPERATURE DI SERVIZIO:** 11° - 12° C.

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** riedel vinum series 6416/97

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Si accompagna con tutti i tipi di formaggi sia siciliani che non, con tutti i tipi di formaggi a pasta dura semidura e mediamente stagionati, frutti di mare, molluschi, primi piatti di pasta elaborati, con carni bianche e pesce al forno. E' consigliabile l'abbinamento con portate dal sapore deciso.

**METODO DI CONSERVAZIONE:** In ambiente molto fresco (13° - 15°C.) e non eccessivamente umido.

**DURATA:** Oltre 3 anni se conservato in cantine idonee.

**FORMATI BOTTIGLIA:** 75 cl e 0,375 cl.