



TAMBURELLO

## PIETRAGAVINA Chardonnay-Petit Manseng 2018:

**DENOMINAZIONE:** IGP TERRE SICILIANE

**ZONA DI PRODUZIONE:** C.da Pietragnella Monreale

**TERRENO E VIGNETI:** I vigneti si estendono per circa 6 ettari, adagiandosi sulle rive del fiume Belice destro. L'ottima esposizione e la composizione del terreno, di natura calcareo-argillosa, contribuiscono alla formazione di un microclima particolare, che associato alla **coltivazione biologica** sono fondamentali per l'esaltazione dei profumi. La densità d'impianto è di 4400 piante per ettaro con allevamento a guyot e la resa è di circa 80q/ha.

**UVE:** Chardonnay, Petit Manseng

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Seconda decade d'agosto in sintonia con i parametri di maturazione.

**VINIFICAZIONE:** Pulizia preventiva del mosto e fermentazione condizionata in acciaio.

**AFFINAMENTO:** Affinamento in recipienti in acciaio inox, poi in bottiglia.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% vol.

**COLORE:** Giallo paglierino scarico con riflessi verdolini.

**PROFUMO:** Fruttato, con sentori floreali e di frutta bianca.

**SAPORE:** Morbido, piacevole e di gusto lungo.

**TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO:** 10-12°C

**ABBINAMENTO:** Sposa bene piatti a base di pesce, crostacei e formaggi freschi.