



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.