

SENSALE

La linea Sensale, biologica ed autentica, espressione di una Sicilia attenta al rispetto del territorio e alla concretizzazione delle buone pratiche.

Sensale Chardonnay 2023

Territorio di produzione: Sicilia occidentale, nelle aree di Petrosino, Marsala e Mazara del Vallo.

Denominazione: IGP Terre Siciliane

Varietà: Chardonnay

Suolo e clima: Altitudine da 200 a 400 m s.l.m.; orografia collinare; suoli franco-argillosi, ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco). Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

Annata: L'annata 2022 ha dato ottimi frutti grazie a condizioni climatiche complessivamente favorevoli. Le piogge si sono concentrate in autunno e in primavera. Le temperature sono state prevalentemente in linea con la media degli ultimi anni.

Vinificazione ed affinamento: Fermentazione del mosto in silos di acciaio a 14-16°C; il vino matura in vasca di acciaio e cemento sul feccino nobile per un minimo di tre mesi e almeno tre mesi in bottiglia.

Profilo organolettico: Il vino si presenta con un colore giallo paglierino brillante. Al naso ha dei sentori di frutta esotica di mango e papaya, con delle note agrumate di scorza di limone. Un bianco fine ed elegante, molto equilibrato.

Food pairing: Ottimo da gustare con antipasti e secondi piatti a base di pesce come tartare di mare e pesce grigliato, ma anche con piatti vegetariani come insalate di riso e torte salate. Servire a 10-12°C

Dati analitici

ph 3.20

acidità 5.65

alcol 12,5%

residuo zuccherino 5g/l

*CONTIENE SOLFITI NEI PARAMETRI LEGALI

