

I VINI CLASSICI
ITALIANI

BIANCHI



**SALVADORI
CESARE SNC**

Via Provinciale di Mercatale 136,
50059 Vinci (FI), ITALY
Tel e Fax: + 39 0571 500518
P.IVA: 00686890104
Email: info@salvadoriwine.com
Sito web: www.salvadoriwine.com

TERRE SICILIANE CHARDONNAY

'VILLA SILVIA' - VILLA SILVIA

Varietà internazionale a frutto bianco più diffusa al mondo che ha incontrato in Sicilia l'ambiente ideale per produrre vini dotati di singolare ricchezza e intensità aromatica. La vendemmia è manuale, e grazie al sole siciliano molto presto, ovvero durante la seconda decade di agosto e la prima decade di settembre. La vinificazione avviene con criomacerazione per circa 6 ore, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Si presenta con un sapore delicato con spiccate note floreali. Piacevolmente aromatico e di buona acidità. Lo consigliamo come aperitivo, con formaggi di media stagionatura, pesce e carni bianche.

UVAGGIO: 100% Chardonnay

GRADO: 12,5% vol.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO: Vendemmia manuale, seconda decade di agosto e prima decade di settembre. La vinificazione avviene con criomacerazione per circa 6 ore, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in acciaio.

SAPORE: Delicato con spiccate note floreali. Si presenta piacevolmente aromatico e di buona acidità.

COLORE: Giallo paglierino

ABBINAMENTI: Ve lo consigliamo come aperitivo, con formaggi di media stagionatura, pesce e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C.

FORMATI: Bottle 750 ml.