

NAOS

” CHARDONNAY ”

TERRITORIO DI ORIGINE - Sicilia centro-sud, comune di Naro provincia di Agrigento.

VITIGNO - Chardonnay

TIPO - Bianco.

CLASSIFICAZIONE - IGP Terre Siciliane.

TERRENO - Composizione di tipo misto, maggiormente siliceo-argilloso.

ALTIMETRIA - Intorno ai 300 metri s.l.m.

VIGNETI - - Vigneti allevati a contro-spalliera con densità di 4.500 piante ad ettaro.

CLIMA - Inverni miti con primavera fresche, estati ed autunni caldi e molto asciutti.

VENDEMMIA - Manuale, a perfetta maturazione, durante la terza decade di agosto

VINIFICAZIONE - Pressatura molto soffice delle uve ed utilizzo del solo mosto fiore. Fermentazione a 16° - 17° C.

MATURAZIONE - In vasca di acciaio inox

AFFINAMENTO - Per almeno un mese in bottiglia

DEGUSTAZIONE

Colore - giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli.

Profumo - intenso ed elegante, ricco di frutta matura come mela, il cedro ed il pompelmo.

Sapore - vivace, decisamente fruttato con spiccata freschezza.

GRADO ALCOLICO - 12,5% - 13% in Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 10° - 12° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Ottimo aperitivo, eccellente con crostacei, frutti di mare e piatti di pesce in genere.

MODO DI CONSERVAZIONE - In ambiente molto fresco (13°-15°C.)

DURATA - È un vino da bersi preferibilmente entro tre anni.

FORMATI - Bottiglia da 75 cl.



 **PLATIA**
VINI PER PASSIONE

Azienda Agricola PLATIA

Via Verga, 40 - 92028 Naro (AG) - - P.Iva: 02766980847

Cell. (+39) 366 952 9421 - www.platiavini.it - info@platiavini.it