



VARIETALES:

Chardonnay

D.O.: Sicilia

VIÑEDO:

Parcelas seleccionadas de viñas en el Tenuta Rapitalà, situados en las laderas medias, a unos 450 metros sobre el nivel del mar son entrenados por el sistema Guyot en suelo arcillo-arenosa con menores rendimientos de 90 quintales por hectárea.

ELABORACIÓN:

La uva recogidos en plena madurez cuando su riqueza está en su máximo, se vinifica por el método de vino blanco con un ajuste de presión y frío suave de la joven necesidad con un nivel de presión leve a baja temperatura sobre el joven mosto.

CATA:

De color oro pálido. El carácter típico completo, afrutado, suave de la chardonnay y las notas aromáticas de la madera son evidentes en la nariz. Un vino redondo, con aromas mediterráneos bien definidos, con mucho cuerpo y satisfactoria con un final largo y persistente.

