

# Berlinghieri



BERLINGHIERI CHARDONNAY BIOLOGICO

Classificazione:  
Vino bianco IGT Terre Siciliane Chardonnay

Luogo di produzione:  
Contrada Berlinghieri - Trapani

Uve:  
Chardonnay 100% coltivate in biologico

Resa per Ha:  
Qli 65 su terreno di medio impasto a 350 m s.l.m

Epoca di vendemmia:  
Prima settimana di Agosto in bins da 200 kg

Vinificazione:  
Dopo una sosta in cella frigorifera le uve vengono diraspate a 4 °C e fatte macerare per circa 6 ore in ambiente riducente, a questo punto pressate sofficemente. La fermentazione avviene a temperatura controllata per il 30% in tonneaux di rovere francese e la rimanente parte in tank di acciaio. Saranno necessari 6 mesi di affinamento sulle fecce fini per consentire al nostro Chardonnay di acquisire particolarissime caratteristiche di struttura e complessità organolettica, che conserverà in bottiglia nel tempo.

Gradazione alcolica: 13,50% vol

Bottiglie prodotte: 3000

## NOTE ORGANOLETTICHE

Vino bianco dal colore Giallo paglierino intenso e dai verdi riflessi. Al naso è Fine ed elegante, emergono sentori di frutti tropicali, frutti a pasta bianca ed erbe aromatiche in un complesso armonico caratterizzato da un delicato ed elegante finale vanigliato. Vino bianco importante e complesso dotato di spiccata acidità e freschezza, buon corpo persistente con un interessante retronasale nel quale emergono e persistono gli aromi apprezzati al naso. Accompagna primi e secondi piatti ricchi e morbidi, secondi piatti a base di carne bianca, formaggi freschi e di media struttura. Servire a 12 °C



BERLINGHIERI CHARDONNAY ORGANIC

Appellation:  
IGT Terre Siciliane Chardonnay white wine

Place of production:  
District of Berlinghieri - Trapani

Grapes:  
100% organically cultivated Chardonnay.

Yield per hectare:  
65 quintals on medium textured soil at 350 meters above sea level

Harvest period:  
Hand-picked in the first week of august, using bins of 200 kg.

Winemaking:  
Right after a short stay in the refrigerating room, the grapes are de-stemmed at the temperature of 4 °C, and macerated for about six hours in a reducing environment and then softly pressed. The fermentation process takes place for the 30% in French oak tonneaux and for the rest in steel tanks at a controlled temperature. After this, an aging period on the fine lees of 6 months will be necessary to let our Chardonnay to obtain unique structural features and organoleptic complexity that will be preserved inside the bottle in time.

Alcoholic content: 13,5% vol.

Number of bottles produced: 3000

## ORGANOLEPTIC PROFILE

A yellow intense straw-colored white wine with greenish reflections. Fine and elegant on the nose, with hints of tropical fruits, white-pulped fruits and herbs in a harmonic complex characterized by a delicate and elegant vanilla ending. A complex and important white wine, provided with a high acidity and freshness, a good and persistent body with extremely interesting secondary scents among which the aromas good to the nose stand out. Perfect with rich and soft first and second courses, white meat second courses, soft cheese and medium-aged cheese. To be served at the temperature of 12 °C.