



Classificazione	DOC SICILIA BIANCO	
Certificazione	Biologica-Biodinamica Demeter	
Vitigni	100% Chardonnay biodinamico	
Ubicazione vigneti	Castelbuono (PA) - C.da Santa Anastasia Collina del Frassino 450 m. s.l.m.	
N. ceppi per ettaro	4.000	Resa per ettaro 5.000 kg
Vendemmia	Raccolta manuale in cassetta nelle prime ore del mattino al comparire dell' alba così da sfruttare il refrigerio delle nascere del giorno.	
Tecnica di produzione	In BIODINAMICO secondo disciplinare Demeter. La fermentazione in serbatoi in cemento che permettono un rapporto più naturale con il freddo. La coibentazione data dalla struttura permette di mantenere la temperatura con un notevole risparmio energetico nel rispetto dell' ambiente e del vino. Mosto in fermentazione e vino che viene protetto da influenze cosmiche e terrestri. Fermentazione naturale con lieviti indigeni. Inizia spontaneamente dopo circa 24 (tempo di attivazione e moltiplicazione naturale dei lieviti) e prosegue a temperatura controllata dai 16 ai 18 gradi. Macerazione sulle bucce per circa 48 ore. Dopo 1/3 della fermentazione alcolica il prodotto viene travasato in barriques di quercia bianche, queste permettono un rapporto con il legno meno invasivo, mantenendo l'integrità dei profumi varietali che si arricchiscono elegantemente della loro dimora in legno. Fermentazione nella nostra barricata (temperatura costante 18 gradi e umidità del 78%) per circa 15/20 giorni, questa lenta e graduale attività fermentativa permette una maggiore complessità aromatica e sensoriale.	
Maturazione	3 mesi sur lies con batonage settimanale. 12 mesi di affinamento in barriques 6 mesi di bottiglia (prodotto non filtrato con contenuto minimo di solforosa totale)	
Alc.% Vol.	13,5	
Note di degustazione	Color : limpido, paglierino intenso con riflessi dorati. Profumi : intensi e suadenti, si dona con note di miele di acacia e camomilla. Profumi di frutta dalla maturità solare: ananas, susina bianca, nespola, gelso, corbezzolo. Continua il suo percorso sensoriale con frutta secca (mandorla, pinolo, nocciola), vaniglia e zagara in fiore. Gusto : persistente, lungo , avvolgente ma fresco nel finale. Vino di grande struttura, morbido, di grande equilibrio ed armonia percettiva. Si dona avvolgente con note calde e suadenti per terminare vivo tra freschezza e un aromaticità croccante. Abbinamento : Vino complesso ed elegante. Si può accostare a primi con ortaggi, risotti con funghi, carni bianche ma anche formaggi morbidi e poco stagionati. Temperatura di servizio 12°C.	
Confezione	Scatola cartone (mm 260x320xh170) peso scatola vuota 0,450 kg; Contenuto 6 bottiglie in vetro da 0,75 lt; peso kg 9,50. Chiusura bottiglia tappo in sughero naturale monopezzo. Peso bottiglia vuota 0,740 kg	
Pallet	cm. 80 x 120 - n° 10 strati da 10 scatole; n. 100 scatole; peso kg 945	
Codice a barre	bottiglia 8011658000207; scatola da 6 bottiglie 8011658001204	