



CHARDONNAY 2013

DOC Sicilia

Este vino se ha convertido en la imagen de los cambios en el vino siciliano. Nació del deseo de tener éxito en la competencia con el mundo en la producción de esta uva noble y muy extendida. Después de un largo viaje que comenzó en 1985, lleno de sorpresas y éxitos, Planeta Chardonnay es hoy un icono para toda Sicilia. Las viñas de Ulmo y Maroccoli que lo producen son únicos en su ubicación y el terroir. La fermentación y maduración en madera francesa, calculado y cuidadoso, producen un vino único en su gracia y poder.

Variedad: 100% Chardonnay

Primer año de producción: 1994

Área de producción: Sambuca di Sicilia (Agrigento)

Viñedos: Ulmo, Maroccoli

Bodega: Ulmo

Tipo de suelo: Ulmo - suelo de textura media, moderadamente profundos a profundos con abundante estructura que consta de guijarros, ligeramente calcárea, y con áreas de tierra oscura y materia vegetal; Maroccoli - rico suelo estructurado, moderadamente calcáreo con zonas abundantes de piedra caliza

Altitud: 250/415 slm

Cosecha período: 20 de agosto y 04 de septiembre

Vinificación: después de la molienda y despalillado, prensado y sedimentación estática luz a baja temperatura, la inoculación con levaduras seleccionadas, fermentación y maduración en el 50% barricas nuevas de 10/11 meses

Equipos de fermentación: Allier roble 225 barricas lt, 50% nuevo

temperatura de fermentación: 20 ° C

Tiempo de fermentación: 15 días

Maduración: 50% para los 10/11 meses en barricas nuevas, el resto para un año

Período de Embotellado: segunda quincena de julio

Contenido alcohólico: 13,50

Acidez total: 5,86

pH: 3,46