



ILARE Catarratto - Chardonnay

Provenienza <i>Production area</i>	Sicilia Occidentale <i>Western Sicily</i> Valle del Belice - Gibellina (TP)
Uve <i>Grape Variety</i>	Catarratto-Chardonnay - I.G.P. Terre Siciliane
Sistema di allevamento <i>Cultivation System</i>	Cordone speronato <i>Strained cordon</i>
Densità <i>Plants density</i>	5000-6000 Piante/ha <i>5000-6000 plants/ha</i>
Altezza <i>Altitude</i>	400-500 s.l.m. <i>400-500 a.s.l.</i>
Resa <i>Production</i>	80-90 ql/ha <i>80-90 hls/ha</i>
Affinamento <i>Refining</i>	In silos di acciaio inox <i>In steel tanks</i> 2 mesi in bottiglia <i>2 months in bottle</i>
Colore <i>Colour</i>	Giallo paglierino <i>Light yellow</i>
Profumo <i>Aroma</i>	Fine e persistente dallo spiccato profumo di frutta matura, pera e mela verde <i>Fine and persistent with a vivid fruit hint, pear and green apple</i>
Sapore <i>Flavour</i>	Secco ed equilibrato <i>Dry and equilibrated</i>
Abbinamenti <i>Food pairings</i>	Raccomandato con pesce e formaggi freschi <i>Ideal with fish and soft cheeses</i>
Grado Alcolico <i>Alcohol</i>	12.00 % Vol