www.alcesti.it

Bibesia - Chardonnay

Sicilia - Denominazione di Origine Controllata

VINO BIOLOGICO - ORGANIC WINE

Anche se non autoctone, le uve di Chardonnay, ormai, hanno radicato in Sicilia le proprie radici, offrendo peculiarità organolettiche difficilmente riscontrabili in altri terroir. Raccolte manualmente in piccole cassette, vengono diraspate e pressate in modo soffice. La fermentazione è controllata a temperatura costante di 16°C e l'affinamento avviene in contenitori di acciaio inox per 6 mesi. Le bottiglie riposano almeno per un mese prima di essere commercializzate.

International grapes, Chardonnay, now, have their roots in Sicily. The organoleptic characteristics offer flavors hard to find in other lands. Harvested by hand in small boxes, then de-stemmed and gently pressed. The fermentation is controlled at a constant temperature of 16° C remaining in stainless steel vats for 6 months. Finally the bottles rest for at least a month before be marketed.

ALCESTI

In vigna / *in the vineyard*

resa per ha / *yield per hectares*
70 q.li

sistema di allevamento / *training system*
spalliera

sistema di potatura / *type of pruning*
guyot

anno di impianto / *first planted in*
1993

le uve sono state vendemmiate dall'8 al 15 agosto
grapes harvested between the 8° and 15° day of august

Durante la degustazione è possibile notare ampie sensazioni olfattive e frutta tropicale. Armonico ed avvolgente. Consigliamo l'abbinamento con piatti a base di pesce, verdure fresche di stagione, carni bianche.

During the tasting you can feel great smells and tropical fruits. Harmonious and envolving. We recommend pairing with fish dishes, fresh seasonal vegetables and white meat.