Chardonnay

Contea di Sclafani DOC 2014

Tasca Conti D'Almerita

Lo Chardonnay Contea di Sclafani Doc Tasca Conti d'Almerita nasce da una sfida. Nel 1979 Lucio Tasca d'Almerita decise di confrontarsi con il vitigno bianco più celebrato al mondo. Dopo una prima sperimentazione con barbatelle arrivate anche dalla Borgogna, impiantò 5 ettari di Chardonnay nella parte inferiore della Nel 1979 Lucio Tasca d'Almerita decise di confrontarsi con il vitigno bianco più celebrato al mondo. Dopo una prima sperimentazione con barbatelle arrivate anche dalla Borgogna, impiantò 5 ettari di Chardonnay nella parte inferiore della collina San Francesco, a circa 500 metri di altitudine, con terreni ricchi originati da sedimenti di origine fluviale adatti alle uve bianche di struttura. Capace di coniugare la parte più sapida e fresca con un buon equilibrio di struttura.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Contea di Sclafani
Denominazione	DOC
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Sicilia
Localizzazione	Tenute Regaleali (Palermo)
Vitigno	Chardonnay 100%
Gradazione	14.00 % vol.
Zuccheri	1,90 g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo dorato con sfumature verdoline
Gusto	Intenso, molto ricco ed equilibrato con un finale di bella freschezza
Profumo	Complesso e fruttato: cedro e banana, frutta esotica accompagnata da note di cannella e vaniglia
Abbinamenti	Primi con verdura, primi con pesce, secondi piatti di frittura di pesce, secondi piatti di pesce alla griglia, secondi piatti di carni bianche in umido, formaggi freschi
Temperatura di servizio	10 - 12

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Vitæ AIS 3 Viti

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Ovest
Altitudine	530 m.s.l. m
Tipologia terreno	Profondi, argillosi, sabbiosi e leggermente calcarei
Allevamento	Spalliera

Densità impianto	**2.900 ceppi per ettaro**
Resa per ettaro	69 quintali
Epoca vendemmia	8 settembre 2014
Vinificazione	Fermentazione di 15 giorni in barili di rovere francese a 18°. Non svolge fermentazione malolattica
Affinamento	In barili di rovere francese per 8 mesi. In bottiglia per 6 mesi