



TERRELIÁDE

Terreliade  
Contrada Portella Misilbesi  
92017 Sambuca di Sicilia (AG)  
Tel. +39 0421 246 281  
Fax +39 0421 246 417  
www.terreliade.com  
info@terreliade.com

## Inzolia - Chardonnay Sicilia DOC

UVE:	Inzolia, Chardonnay
ZONA DI PRODUZIONE:	Sicilia zona Occidentale
ALTITUDINE :	150 - 250 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Argilloso, mediamente calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot e cordone speronato
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3.500 - 5.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Seconda metà di agosto
GRADO ALCOLICO:	13,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10 - 12° C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2/3 anni
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	75

### SCHEDA TECNICA

Con una corretta vinificazione ed una fermentazione a temperatura controllata in ambiente ridotto vengono conservati i componenti olfattivi primari, pilastri di un vino stimolante e pieno. È poi compito della bottiglia quello di affinare e di accordare in armonia tutte queste coinvolgenti note siciliane.

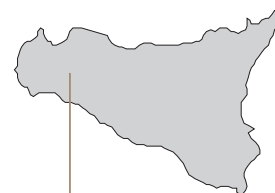
### SCHEDA ORGANOLETTICA

Giallo paglierino brillante, è ricco di note floreali e fruttate con una soffusa presenza di mandorla. Al palato si conferma su questi temi, con una acidità pari alla calda alcolicità.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

La sua complessità e il multiforme corredo organolettico lo rendono adattissimo ad ogni preparazione di pesce, anche la più elaborata, ed al confronto con carni bianche, piatti a base di uova e formaggi ovini freschi.

Inzolia - Chardonnay



Terreliade