

Principi di Mola Sicilia DOC Chardonnay



Nome completo Principi di Mola Sicilia DOC Chardonnay

Vendemmia 2023

Origine Sicilia, Italia

Vitigno Chardonnay coltivato a contropalliera

Tipologia Suolo Medio impasto argilloso

Densità di piantagione 5000 per ha

Resa per ettaro 60 q.li

Esposizione Nord-Ovest

Altitudine 200 mt s.l.m.

Fermentazione Acciaio inox; 16°C; 3 mesi

Affinamento 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

Percentuale di alcool in volume 13%

Temperatura di servizio 8-10 °C

Colore Giallo paglierino

Profumo Floreale, frutti tropicali

Gusto Armonico, avvolgente, sapido

Abbinamenti pesce, verdure fresche di stagione, carni bianche

Dal desiderio di unire le raffinate caratteristiche del vitigno internazionale con il terroir della Sicilia, nasce un vino elegante, con tutte le note caratteristiche di uno Chardonnay allevato nelle terre del sud e dalla piacevole sapidità dovuta all'influenza che il vicino mare Tirreno ha sul microclima nel quale il vitigno è allevato.

Il Sicilia D.O.C. Chardonnay veste il bicchiere di un limpido e trasparente giallo paglierino.

Avvicinando il bicchiere, avvertiamo l'intensità e finezza del bouquet che inebria il naso con eleganti note di frutta tropicale, frutto della passione, ananas, banana. Continuando l'olfazione si avvertono sentori di erba appena tagliata e speziati di pepe bianco alla nota minerale di sale bianco e sale rosa che conferma il territorio nel quale viene prodotto. Infine, emerge una lieve nota amaricante di mandorla tostata.

Al gusto si presenta di un bel caldo avvolgente, rotondo e secco, ma dalla gradevole acidità e sapidità importante. In bocca, si conferma intenso e fine come al naso e queste piacevoli fragranze persistono per un tempo medio.