


Caruso & Minini

CUSORA

CHARDONNAY



INDICAZIONE DI QUALITÀ

Sicilia
Denominazione di Origine Controllata

VINIFICAZIONE

Criomacerazione del diraspato in vinificatori di acciaio inox alla temperatura controllata di 4°C per 4 - 12 ore. Pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico del mosto, fermentazione in tonneau di rovere francese a temperatura controllata di 16-18°C per 20 giorni.

AFFINAMENTO

6 settimane sui lieviti in barrique di rovere americano.

IL PARERE DELL'ENOLOGO

Freschezza e complessità aromatiche confermano il meraviglioso equilibrio raggiunto. Grande generosità olfattiva con freschi ed intensi profumi. Note aromatiche e vegetali di grande complessità. Include note vanigliate e tropicali. Non disillude in bocca e offre ricchezza di sapori ed aromi con sensazioni fresche e morbide in perfetto equilibrio.

ABBINAMENTI

È l'aperitivo perfetto. Tuttavia non si risparmia nell'accompagnare con la dovuta delicatezza i pesci più prelibati, cucinati al tegame o al forno. Questo chardonnay accetta la sfida anche di primi piatti più complessi quali lasagne al forno con funghi o verdure, o risotti a base di carne.

DATI TECNICI

Alcol 13% vol.

www.carusoeminini.it

