



# TERRÆ DI POLIFEMO

VINI DI SICILIA

Da selezionati vigneti coltivati a spalliera, ricaviamo uve di grande pregio che raccolte ancora manualmente vengono vinificate con la massima cura. Questo vino nato dall'unione di Chardonnay ed Inzolia possiede il forte carattere delle uve di origine mitigato dalla dolcezza delle fertili colline da cui proviene.

## Scheda Tecnica

### Riconoscimento

Sicilia - Indicazione Geografica Tipica

### Posizione Geografica

Interland di Contessa Entellina

### Tipo di terreno

Medio impasto tendente all'argilloso

### Vitigni

Chardonnay - Inzolia

### Uvaggio

Chardonnay 50% - Inzolia 50%

### Forma di allevamento

Spalliera con cordone speronato

### Ceppi per ettaro

4.500 piante per ettaro

### Resa per ettaro

80 Q.li

### Resa per ceppo

Kg 1,77

### Vinificazione

Criomacerazione delle uve intere seguita da spremitura soffice

### Affinamento secondario

3 mesi in bottiglia

## Dati Analitici

Tenore alcolico 12,5% Vol.

Acidità totale 5,3

Zuccheri residui ///

## Note Organolettiche

### Colore

Giallo paglierino carico

### Bouquet

Fine, persistente

### Sapore

Intenso, finemente aromatico

### Conservazione

18° C

### Temperatura di servizio

10°/12° °C

### Bicchieri consigliato

Tilipano a stelo lungo

### Abbinamenti consigliati

Antipasti, crostacei, pesce in umido

### Periodo di consumo

3/4 anni

## Imballo

### Bottiglia

Bordolese conica cl. 75

### Cartone

6 bottiglie



*u' jancu*