



COSTANTINO

WINES



CHAMANIT BIANCO

TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNI:

Chardonnay 50%-Insolia 50%

ZONA DI PRODUZIONE:

Partinico\Monreale

TIPO DI TERRENO:

Calcareo\argilloso

VENDEMMIA:

Manuale, seconda decade di agosto e prima decade di Settembre

VINIFICAZIONE:

Criomacerazione per circa sei ore, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in acciaio

ALCOHOL:

13,00 %

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Di colore giallo paglierino. Delicato con spiccate note floreali. Si presenta piacevolmente aromatico e di buona acidità

ABBINAMENTI:

Buono come aperitivo, con formaggi di media stagionatura, pesce e carni bianche

GRAPE VARIETY:

Chardonnay 50%-Insolia 50%

PRODUCTION AREA:

Partinico\Monreale

SOIL:

Calcareous\Clayey

HARVEST:

Manual, second decade of August and first of September

VINIFICATION:

Maceration for about 6 hours, soft pressing and fermentation at controlled temperature in steel tank

ALCOHOL:

13,00 %

TASTING NOTES:

Straw yellow color. Delicate with strong floreal notes. It's pleasantly aromatic with good acidity

FOOD PAIRING:

Good as aperitif, with moderately aged cheeses, fish and white meats

RICONOSCIMENTI / AWARDS:

Vendemmia 2016

88 punti, Annuario Luca Maroni 2017

Vendemmia 2015

88 punti, Annuario Luca Maroni 2016

86 punti, Guida Oro I Vini di Veronelli 2017