

VITA  
MEDITERRANEA

# CHARDONNAY TERRE SICILIANE IGT 9920 Vin Biologique



Des vins bio, végétaliens avec un emballage éco-durable, respectueux de l'homme et de l'environnement qui l'entoure.

#### CÉPAGE

Chardonnay.

#### ZONE DE PRODUCTION

Vignobles biologiques en Sicile.

#### TYPE DE SOL

Sols argilo-sableux.

#### SYSTÈME DE FORMATION

Guyot.

#### VENDANGE

Les raisins sont récoltés dans les dix premiers jours de septembre après des contrôles minutieux afin d'assurer un équilibre idéal entre la maturité du sucre et l'acidité.

#### VINIFICATION

Les raisins sont récoltés tôt le matin pour préserver la fraîcheur et l'intensité aromatique. Après un pressurage doux, la fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable à des températures contrôlées pour améliorer les caractéristiques variétales du chardonnay. Le vin est élevé en cuve inox sur lies fines pendant six mois, avec un bâtonnage régulier pour augmenter la texture et la complexité.

Aucun chêne n'est utilisé pour préserver la fraîcheur et les arômes primaires.

Le vin est vinifié dans le respect des normes biologiques et végétaliennes.

#### NOTES ORGANOLEPTIQUES

Robe jaune doré avec des arômes de fruits exotiques, de pêche, de melon associé à des arômes floraux complexes avec une pointe de fleur d'oranger. Un vin rond, corsé, harmonieux, soutenu par une persistance et une acidité élégante.

#### GARDE RECOMMANDÉE

1 an en bouteilles déposées dans un endroit frais et sombre.

#### ACCORDS METS ET VINS

Idéal avec les entrées, les plats à base de poisson, la charcuterie. Pour les végétaliens : entrées avec ragoût de lentilles, salades à base de céréales, légumes et légumineuses.

#### ALLERGÈNES:

Contient des sulfites.



375 ml



750 ml



1,500 ml  
Magnum