



TIRSAT

Terre Siciliane IGT

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	COMUNE
2011	Bianco di grande struttura e longevità	50% Chardonnay 50% Viognier	Menfi (AG)

Chardonnay e Viognier in blend al 50%, da vigne che guardano la spiaggia di Porto Palo (Menfi). 12 mesi di permanenza sui lieviti (batonnage) ed un congruo affinamento in bottiglia per un vino che tiene in equilibrio complessità e freschezza.

Note degustative: si presenta di un colore giallo dorato. Naso complesso e intenso caratterizzato da aroma di albicocche, pesche gialle, fiori bianchi, spezie e miele. In bocca una dolce intensità esotica unita a una piacevolissima freschezza che lo rende molto armonico.

Abbinamenti: ottimo con crudi di pesce, frittura di paranza e involtini di pesce spada.

Comune di produzione: Menfi (AG)

Tipo di terreno: medio impasto tendente al sabbioso

Altimetria vigneti: 20 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità d'impianto: 5.900 piante per ettaro

Resa per ettaro: 70 Ql

Epoca della vendemmia: prima metà di agosto

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: in acciaio

Durata dell'affinamento in acciaio: 6 mesi sui lieviti (batonnage)

Affinamento in bottiglia: 4 mesi

Formati disponibili: 0,75 l

