



MEDITERRANEO

CHENIN BLANC TERRE SICILIANE I.G.P.

L’acclimatamento dello Chenin Blanc in Sicilia rappresenta, nella nostra storia familiare, un esperimento di grande orgoglio e soddisfazione. Originaria della Loira, questa varietà incontra nella valle del Belice un terreno alluvionale di natura simile, ma un clima assai più mite. Nella nostra interpretazione, che prevede un passaggio in cemento, la spigolosità e l’acidità tagliente che caratterizzano i vini della Loira sono smussati da potenza e varietà olfattiva, con sentori di erbe e frutta fresca, come mela e pera. Bevibilità e ricchezza sono le sue armi seduttive.

Chenin Blanc’s acclimation in Sicily represents an experiment of great pride and satisfaction in our family’s history. Originally from the Loire Valley, Chenin was met with the same, beloved alluvial soils in the Belice Valley, albeit with a much milder climate. In our version, the harsh verticality and aggressive acidity that characterizes Loire valley wines is rounded out by an aging period in wood, bringing out heightened floral aromas and notes of fresh fruit, like apple and pear. Lithe and easy to drink but with a notable body, this wine is simply seductive.

ZONA VITIVINICOLA / VITICULTURAL AREA

Poggioreale.

VIGNETI / VINEYARDS

Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Poggioreale e territori limitrofi.

Southwestern Sicily, Tenuta di Poggioreale and bordering territories.

SUOLO / SOIL

Terreni scuri, alluvionnali e profondi di medio impasto.

Composizione limo, argillo – sabbiosi, con buon contenuto di sostanze organiche.

Deep, dark, alluvial soils of medium texture. Silt, sandy-clay composition with a good concentration of organic substances.

ALTITUDINE / ALTITUDE

da 150 m s.l.m.

from 150 m a.s.l.

ESPOSIZIONE / EXPOSURE

Sud – Est.

South-East.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM

Spalliera con potatura a guyot lasciando 5-7 gemme per tralcio.

Spalliera with guyot pruning leaving 5-7 buds per shoot.

DENSITÀ PER CEPPI PER HA / DENSITY

4.000 piante per ha. Sesto di impianto 2.50m x 0,90m.

4,000 plants per ha. Vineyard layout 2.50m x 0.90m.

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD

Prima decade di Settembre con raccolta manuale n cassetta.

Hand harvested in boxes within the first half of September.

VINIFICAZIONE / VINIFICATION

L’uva viene trasferita in pressa dove avvieneuna spremiturasoffice fino a 0,8 atm. Il mosto, dopo una decantazione statica a freddo, viene fermentato in vasche di acciaio inox a temperature tra 14 e 15°C.

Following destemming the grapes are pressed softly (0.8 atm). The must, after a static cold decantation, is fermented in stainless steel tanks at controlled temperature of 14-15°C.

AFFINAMENTO / AGING

Affinamento “sur lie” in vasche di cemento a temperatura controllata per 3/4 mesi e successivo imbottigliamento.

Aged “sur lie” in controlled temperature cement tanks for 3-4 months before bottling.

DATI ANALITICI DEL VINO / ANALYTICAL DATA

Alcol 12,5% vol., acidità totale 6,50 g/l, pH 3,50.

12.5% Alc by Vol., 6.50 g/l total acidity, 3.50 pH.

NOTE ORGANOLETTICHE / TASTING NOTES

Al naso è ricco e concentrato, ricorda i profumi intensi dell’area mediterranea come quelli delle pesche e del miele che si intrecciano con i profumi dei fiori di gelsomino e della zagara. In bocca è fresco, sapido e minerale.

On the nose it is rich and concentrated, reminiscent of intense Mediterranean aromas like peach and honey mixed with jasmine flowers and orange blossom. On the palate it’s fresh, full bodied and mineral driven.

ABBINAMENTI / PAIRING

Ideale con piatti a base di pesce, crostacei e carni bianche.

Ideal with fish-based dishes, crustaceans and white meats.