



# CUSORA

## CHARDONNAY



### INDICAZIONE DI QUALITA'

Sicilia  
Denominazione di Origine Controllata

### VINIFICAZIONE

Criomacerazione del diraspato in vinificatori di acciaio inox alla temperatura controllata di 4°C per 4 - 12 ore. Pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico del mosto, fermentazione in tonneau di rovere francese a temperatura controllata di 16-18°C per 20 giorni.

### AFFINAMENTO

6 settimane sui lieviti in barrique di rovere americano.

### IL PARERE DELL'ENOLOGO

Freschezza e complessità aromatiche confermano il meraviglioso equilibrio raggiunto. Grande generosità olfattiva con freschi ed intensi profumi. Note aromatiche e vegetali di grande complessità. Include note vanigliate e tropicali. Non disillude in bocca e offre ricchezza di sapori ed aromi con sensazioni fresche e morbide in perfetto equilibrio.

### ABBINAMENTI

È l'aperitivo perfetto. Tuttavia non si risparmia nell'accompagnare con la dovuta delicatezza i pesci più prelibati, cucinati al tegame o al forno. Questo chardonnay accetta la sfida anche di primi piatti più complessi quali lasagne al forno con funghi o verdure, o risotti a base di carne.

### DATI TECNICI

Alcol 13% vol.

[www.carusoeminini.it](http://www.carusoeminini.it)

