



## Magaria Chardonnay

Vino ottenuto con uve Chardonnay in purezza. La vendemmia viene effettuata a metà agosto, la vinificazione è svolta in barriques di rovere francese. E' un vino di grande struttura e corpo, ma allo stesso tempo delicato ed elegante. Fruttato dalle eleganti note di frutta a polpa gialla mescolata a sentori esplosivi di vaniglia e nocciole provenienti dall'affinamento in barriques. Avvolgente ed elegante, con un'importante struttura, bilanciata da una fine mineralità e da una piacevole acidità dove convivono in armonia i tannini del legno con i sentori di frutta fresca. Sul finale prevale una magnetica sapidità marina.

**Varietà:** Chardonnay 100%

**Da abbinare a** Carni bianche grigliate, Tartufo, Formaggi a pasta molle (gorgonzola), pesci alla griglia e piatti strutturati.

### Territorio:

Zona di produzione: Sicilia sud-occidentale, Sciacca Contrada Isole Carboj.

Altitudine: 50 m s.l.m.

Orografia: Pianeggiante.

Suoli: limoso-argillosi a reazione sub-alcalina con presenza di calcare totale in scarse quantità, ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco).

### Identità:

Uve: Chardonnay

Zona di coltivazione: Contrada Isole Carboj

Altitudine: 15m

Vendemmia: Agosto

Raccolta: Manuale

Affinamento: 6-8 mesi in legno, 4 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

Alcol: 13%

### Sensi:

Vista

- Limpido
- Giallo oro

Olfatto

- Frutta a polpa gialla
- Vaniglia

Gusto

- Frutta esotica
- Miele
- Nocciola