



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: Sciacca, Contrada Isole Carboj.
Altitudine: 15 m s.l.m.
Orografia: Pianeggiante.
Suolo: argilloso con substrato limoso

Identità:

Uve: Chardonnay
Area: Sicilia sud-occidentale
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



Magaria Chardonnay

Wine made exclusively from Chardonnay grapes. Harvesting begins in mid-August, and the grapes are fermented in French oak barrels. Full-bodied and well-structured, this wine combines elegance and refinement. The bouquet opens with notes of ripe yellow fruit, evolving into intense aromas of vanilla and hazelnut derived from barrel ageing. On the palate, it is rich and balanced, with pronounced minerality, vibrant acidity, and tannins that integrate harmoniously with the fruit. A captivating saline note lingers on the finish.

Grapes: Chardonnay 100%

Pairing: Grilled white meat, truffle, soft cheese (gorgonzola), grilled fish and structured dishes.

Terroir:

Production area: South-western Sicily, Sciacca Contrada Isole Carboj.
Elevation: 15 mt a.s.l.
Height of land: level ground and hilly terrain
Soil: clay with a silty substrate.

Identity:

Grapes: Chardonnay
Area: Sciacca, C.da Isole Carboj
Harvest: August
Pruning: by hand
Ageing: 6-8 months in barrique, 4 months in stainless steel tanks and 2 months into the bottle.
Acol: 13% by Vol.

Senses:

Sight
- Clear
- Golden yellow

Nose
- Yellow fruit pulp
- Vanilla

Taste
- Exotic fruit
- Honey
- Hazelnuts