



DALIAH

Denominazione d'Origine Controllata: Sicilia
AREA DI PRODUZIONE: Grisi - Monreale (PA)
VARIETA': Chardonnay
ESTENSIONE VIGNETO: 10 Ha.
VITI PER ETTARO: 4.500 viti/ha
ANNATA: 2010
PRODUZIONE: 75 quintali/ha
GRADAZIONE ALCOLICA: 14% Vol.

TECNICA DI PRODUZIONE

Raccolta selezionata delle uve.

Fermentazione a temperatura controllata (15 - 18°C).

Affinamento in barrique di rovere francese per 10 mesi. Conservazione in serbatoi di acciaio inox.

Affinamento in bottiglia 90 gg.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo oro

BOUQUET: intenso, fruttato con note di miele e agrumi

PALATO: avvolgente, grande persistenza
