



# COSTANTINO

## WINES



CHARDONNAY

TERRE SICILIANE  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



#### VITIGNO:

Chardonnay 100%

#### ZONA DI PRODUZIONE:

Partinico, Monreale

#### TIPO DI TERRENO:

Calcereo, argilloso

#### VENDEMMIA:

Manuale, seconda decade di agosto e prima decade di settembre

#### VINIFICAZIONE:

Criomacerazione per circa 6 ore, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in acciaio

#### ALCOHOL:

13,50 %

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Di colore giallo paglierino. Delicato con spiccate note floreali. Si presenta piacevolmente aromatico e di buona acidità

#### ABBINAMENTI:

Buono come aperitivo, con formaggi di media stagionatura, pesce e carni bianche

#### GRAPE VARIETY:

Chardonnay 100%

#### PRODUCTION AREA:

Partinico, Monreale

#### SOIL:

Calcareous clayey

#### HARVEST:

Manual, second decade of August and first decade of September

#### VINIFICATION:

Maceration for about 6 hours, soft pressing and fermentation at controlled temperature in steel tank

#### ALCOHOL:

13,50 %

#### TASTING NOTES:

Straw yellow with greenish hues. Harmonic perfume of white flowers with hints of citrus fruit. Fresh, clean, enveloping with good persistence

#### FOOD PAIRING:

Goods as aperitif, with moderately aged cheeses fish and white meat dishes

#### RICONOSCIMENTI / AWARDS:

2019 Luca Maroni 88 punti  
2018 Luca Maroni 89 punti  
2017 Luca Maroni 88 punti, Veronelli 87 punti  
2016 Luca Maroni 89 punti  
2012 EnoExpo medaglia di bronzo