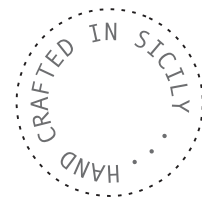




QUIGNONES  
CASA VINICOLA  
SICILIA



LINEA  
**LARGASIA**  
INZOLIA CHARDONNAY  
BIANCO

**CARATTERISTICHE TECNICHE**

**Classificazione:** Indicazione Geografica Protetta-Terre Siciliane

**Varietà:** Inzolia 50% - Chardonnay 50%

**Zona di produzione:** contrada Sant'Oliva-Licata-Agrigento-Italy

**Altitudine:** 150 s.l.m.

**Esposizione delle vigne:** sud ovest.

**Clima:** inverni miti, primavera ed autunni caldi e poco piovosi, estati molto calde e asciutte.

**Età media dei vigneti:** 12 anni.

**Resa:** 75 quintali di uve per ettaro

**Sistema di allevamento:** controspalliera a gouyot

**Densità di impianto:** 4000 piante per ettaro

**Vinificazione:** fermentazione del mosto (8 giorni) a temperatura controllata (T°max 22°C); fermentazione malolattica in acciaio. Maturazione in acciaio fino all'imbottigliamento.

**Alcol:** 13% by vol.

**Tipo di suolo:** calcareo di medio impasto con intrusioni argillose.

**Vendemmia:** manuale, mattutina, a perfetta maturazione, tra metà agosto e metà settembre, secondo le varietà.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore:** colore giallo paglierino con riflessi verdognoli appena percettibili.

**Profumo:** fruttato con note di pera e agrumi.

**Sapore:** fresco, equilibrato nella giusta nota acida.

**Temperatura di servizio:** 12°

**Abbinamenti gastronomici:** piatti a base di pesce cotto al naturale su griglia e anche con il vapore.





QUIGNONES  
CASA VINICOLA  
SICILIA



LINEA  
**LARGASIA**  
INZOLIA CHARDONNAY  
BIANCO

TECHNICAL FEATURES

**Classification:** Protected Geographical Indication - Terre Siciliane

**Variety:** Inzolia 50% - Chardonnay 50%

**Production area:** contrada Sant'Oliva - Licata - Agrigento - Italy

**Altitude:** 150 meters a.s.l.

**Exposure:** South West.

**Climate:** mild winters, warm springs and autumns with little rainfall, hot summers and dry.

**Average age of the vines:** 12 years.

**Yield:** 75 quintals of grapes per hectare.

**System of cultivation:** espalier with guyot pruning.

**Planting density:** 4000 plants per hectare.

**Vinification and refining:** fermentation of the wort ( 8 days) at controlled temperature (T ° max 22 ° C); malolactic fermentation in steel.

Maturation in steel until bottling.

**Alcohol:** 13.0 % by vol.

**Type of soil:** calcareous of medium consistency with clay intrusions.

**Harvest:** by hand in the morning, at full maturity, between mid-August and mid-September, depending on the variety

ORGANOLEPTIC FEATURES

**Color:** straw yellow with greenish hues barely perceptible.

**Nose:** fruity with hints of pear and citrus.

**Taste:** fresh, balanced in the right note sour.

**Serving temperature:** 12 ° C.

**Food pairing:** dishes of fish cooked on the natural grid and also with the steam.

