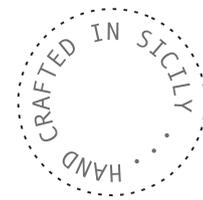




QUIGNONES
CASA VINICOLA
SICILIA



LINEA
CASTEL SAN GIACOMO
BIANCO

CARATTERISTICHE TECNICHE

Classificazione: IGP Sicilia (indicazione geografica protetta).

Varietà: Insolia e Chardonnay.

Zona di produzione: contrada Sant'Oliva - Licata - Agrigento - Italia.

Altitudine: 150 metri s.l.m.

Esposizione delle vigne: Sud Ovest.

Clima: inverni miti, primavere calde, autunni caldi e poco piovosi ed estati molto calde e secche.

Età media dei vigneti: 10 anni.

Resa per ettaro: 75 quintali di uve per ettaro.

Sistema di potatura: contropalliera con potatura a Guyot e potatura verde primaverile.

Densità di impianto: 4000 piante per ettaro.

Vinificazione ed affinamento: i grappoli vengono sottoposti a diraspatura con leggera pigiatura e avviati a pressatura molto soffice in pressa pneumatica orizzontale. Fermentazione a temperatura controllata non superiore a 16°C per 20 giorni. Affinamento in vasca d'acciaio inox per 3 mesi. La presenza di anidride carbonica a pressione inferiore a 2 bar conferisce al vino freschezza e briosità. Affinamento e in bottiglia per 2 mesi.

Alcol: 12,5 % vol.

Acidità: 5,2 g/l.

Tipo di suolo: calcareo con consistenza media e interferenza dei gessi.

Vendemmia: manuale e mattutina, a piena maturazione, prima di metà agosto per Chardonnay e inizio settembre per Insolia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallino con riflessi paglierini intensi.

Profumo: elegante e floreale con profumo raffinato di frutta.

Sapore: armonioso, ampio, persistente, piacevolmente fresco e di buon gusto.

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Abbinamenti gastronomici: ideale con antipasti, crostacei e primi con frutti di mare.





QUIGNONES
CASA VINICOLA
SICILIA



LINEA
CASTEL SAN GIACOMO
BIANCO

TECHNICAL FEATURES

Classification: Protected Geographical Indication - Terre Siciliane.

Variety: Nero d'Avola and Cabernet Franc.

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 spurred cordon.

Planting density: 4000 plants per hectare.

Vinification and refining: the grapes are subjected to de-stemming and sent in tanks at controlled temperatures starting the fermentation with the skins.

The pressing is carried out to complete the alcoholic fermentation in horizontal pneumatic press. Long aging in stainless steel tanks and then in cement tanks for 18 months. 3 months in bottle before release.

Alcohol: 13,0 % by vol.

Total acidity: 5.0 g /lt.

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

Harvest: by hand in the morning, at full maturity, in different periods of September, depending on the variety.

ORGANOLEPTIC FEATURES

Color: ruby red.

Nose: it has strong varietal typical notes of cherry and marasca cherry with peaks herbaceous and spicy.

Taste: warm, very velvety, great structure and aromatic persistence.

Good balance between tannins and smoothness.

Serving temperature: 18 °C.

Food pairing: ideal with cheese, cold cuts and with first meat courses, like "ragù" pasta. Excellent also with white meat and fat fish.

