



VINO BIANCO
CATARRATTO CHARDONNAY
Terre Siciliane I.G.P.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
WINE MAKING AND AGEING

Pressatura soffice, fermentazione e temperatura controllata, affinamento in barrique di rovere francese per tre mesi circa.

Soft pressing, fermentation at controlled temperature, aged in French oak barrels for about three months.

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il suo colore giallo paglierino vive di riflessi verdognoli, e anticipa al naso la sua anima fruttata, ampia ed esuberante, con delicate note di pesca, mela matura, passion fruit e sentori dolci di vaniglia dati dall'affinamento in barrique di rovere. Al palato rimane fresco e largo con un ottimo equilibrio tra acidità, sapidità e volume. Perfetto l'abbinamento con pesce alla brace e carni bianche, accompagna bene anche i formaggi a pasta dura.

Its straw colour, alive with greenish reflections succumbs the nose to its great and exuberant soul with delicate hints of peach, ripe apple, passion fruit with sweet suggestions of vanilla from the aging process in oak barrels. The palate remains fresh with a great balance between tartness, flavour and volume. Perfect coupled with grilled fish, white meat, and well-matured cheese.

COME SERVIRLO / HOW TO SERVE

Servire in calici di media ampiezza ad una temperatura di 16-18° C.

Served in large chalice at a temperature of 16-18 °C.

Produttore: Tenute Mokarta casa vinicola in Salemi

Area di Produzione: Sicilia Occidentale

Vitigni: 20% Catarratto, 80% Chardonnay

Grado Alcolico: 13% Vol.

Colore: Bianco



TENUTE MOKARTA

Tenute Mokarta S.r.l.
C.da San Ciro, 487 - Salemi TP Italia
Tel / Fax 0924 1855124 - Mobile 334 3633792
www.tenutemokarta.com