

# Chardonnay

Contea di Sclafani DOC 2014

Tasca Conti D'Almerita

---

Lo Chardonnay Contea di Sclafani Doc Tasca Conti d'Almerita nasce da una sfida. Nel 1979 Lucio Tasca d'Almerita decise di confrontarsi con il vitigno bianco più celebrato al mondo. Dopo una prima sperimentazione con barbatelle arrivate anche dalla Borgogna, impiantò 5 ettari di Chardonnay nella parte inferiore della collina San Francesco, a circa 500 metri di altitudine, con terreni ricchi originati da sedimenti di origine fluviale adatti alle uve bianche di struttura. Capace di coniugare la parte più sapida e fresca con un buon equilibrio di struttura.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Contea di Sclafani
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2014
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Sicilia
<b>Localizzazione</b>	Tenute Regaleali (Palermo)
<b>Vitigno</b>	Chardonnay 100%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Zuccheri</b>	1,90 g/l
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo dorato con sfumature verdoline
<b>Gusto</b>	Intenso, molto ricco ed equilibrato con un finale di bella freschezza
<b>Profumo</b>	Complesso e fruttato: cedro e banana, frutta esotica accompagnata da note di cannella e vaniglia
<b>Abbinamenti</b>	Primi con verdura, primi con pesce, secondi piatti di frittura di pesce, secondi piatti di pesce alla griglia, secondi piatti di carni bianche in umido, formaggi freschi
<b>Temperatura di servizio</b>	10 - 12

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Vitæ AIS 3 Viti

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Ovest
<b>Altitudine</b>	530 m.s.l. m
<b>Tipologia terreno</b>	Profondi, argillosi, sabbiosi e leggermente calcarei
<b>Allevamento</b>	Spalliera

**Densità impianto** 2.900 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro** 69 quintali

**Epoca vendemmia** 8 settembre 2014

**Vinificazione** Fermentazione di 15 giorni in barili di rovere francese a 18°. Non svolge fermentazione malolattica

**Affinamento** In barili di rovere francese per 8 mesi. In bottiglia per 6 mesi