



# BAGLIO DI GRISI



## ARIA

TERRE SICILIANE IGP BIANCO

Uve:	Chardonnay
Zona di produzione:	comune di Monreale (Palermo)
Esposizione e altitudine:	esposizione sud-est, altitudine tra i 300 e i 450mt s.l.m.
Tipologia del terreno:	argilloso
Sistema di allevamento:	contro - spalliera
Densità dell'impianto:	4400 ceppi/ha
Epoca di vendemmia:	Il decade di agosto
Grado alcolico:	13% vol
Temperatura di servizio:	12-16° C
Formati disponibili (litri):	0.75

### SCHEDA TECNICA

Vinificazione : i grappoli, raccolti a mano, vengono diraspati e pigiati delicatamente. Il mosto, raffreddato e sofficemente pressato, viene trasferito in serbatoi di acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica alla temperatura di 13° C. Dopo 30-40 giorni di lenta fermentazione, il vino ottenuto viene travasato e mantenuto sulle fecce fini per almeno un mese al fine di incrementare eleganza e struttura.

Affinamento: in acciaio per 4 mesi ed in bottiglia per almeno 2 mesi.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Tra le verdi colline della Sicilia Occidentale, a pochi chilometri dall'antica cittadina normanna di Monreale, la famiglia Di Lorenzo coltiva da oltre trenta anni, fra i primi in Sicilia, lo Chardonnay, vitigno internazionale che ha trovato condizioni pedoclimatiche ideali. Da un'attenta selezione dei grappoli si ottiene questo vino, dal colore giallo oro con riflessi verdognoli. Aria è un vino fruttato caratterizzato da intense note aromatiche. Al palato la freschezza, la sapidità e la lunga persistenza lo rendono accattivante.

### ABBINAMENTI

Bianco importante dal gusto deciso, che ben si abbina a piatti a base di pesce o di carni bianche.



VINO BIOLOGICO