

## Summanera s.r.l.

C.da Vallefondi  
Monreale (PA) - Italia

+39 320 893 0036  
info@summanera.it



# CHARDONNAY

D.O.C. Sicilia

Vino Bianco - Dry White Wine

### Vitigno / Grape variety

100% Chardonnay - Sicilia D.O.C.

### Vinificazione / Vinification

Diraspatura e pigiatura delle uve, pressatura soffice delle stesse. Segue decantazione statica a freddo dei mosti e fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox e una frazione pari al 15% della massa, fermenta in barrique da 225 litri di rovere francese. Fermentazione alcolica con inoculo di lieviti selezionati.

Destemming and crushing of the grapes, soft pressing of the grapes. This is followed by cold static decantation of the musts and alcoholic fermentation in stainless steel tanks, and a fraction equal to 15 percent of the mass, ferments in 225-liter French oak barrels. Alcoholic fermentation with inoculation of selected yeasts.

### Affinamento / Maturation

In acciaio a contatto con i propri lieviti per sei mesi.

In stainless steel in contact with its own yeasts for six months.

### Affinamento in bottiglia / Bottle ageing

6 Mesì / 6 Months

### Tipologia di terreno / Soil type

Terreno medio impasto a 400 m s.l.m

Medium-textured soil @ 400 mt. above sea level

### Anno d'impianto / Year of planting

1994

### Shelf life

Oltre 8 anni se conservato in cantine idonee.

More than 8 years if stored in suitable cellars.

### Conservazione / Storage

Al riparo dalla luce, bottiglia coricata in ambiente fresco (~15°C) e leggermente umido.

Protected from light, bottle lying down in a cool (~15°C) and slightly humid environment.