

BLANDINE TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Protetta

Terroir Prestige

BIANCO / WHITE

Un vino raffinato e divertente per le sue svariate ed intriganti espressioni, frutto di una sinergia delle varie eccellenze vendemmiali, di ogni singolo vitigno che compone questo vino. Il Blandine è formato da tre uvaggi: Insolia, Chardonnay e Zibibbo; questi vengono vinificati separatamente dando complessità ed importanza a questo vino bianco. L'Insolia appena raccolta viene vinificata insieme alle bucce per circa 7 giorni in botti in legno. In seguito messa nei serbatoi di acciaio. Lo Chardonnay vinificato naturalmente come un bianco conferirà al vino rotondità mentre lo zibibbo rilascerà la persistente nota aromatica tipica del vitigno che ricorda in questo vino albicocche mature. I vini una volta tagliati danno vita ad un esemplare unico di Vino Bianco. Abbinamenti con piatti di pesce risotti agli scampi. Da servire a 6/8 gradi.

A both fine and lively wine due to its different and exciting expressions. It is the result of a mixture of a selection of each grape's excellence which makes this wine unique. This wine is made with three grapes Insolia Chardonnay and Zibibbo. Insolia immediately after harvest is macerated and put in barrels for seven days after seven days it is put in steel tanks while the Chardonnay and Zibibbo are made using the usual process for white wines. Chardonnay will give the wine roundness and the Zibibbo will give the wine a touch of mature apricot. To end the fermentation of the three grapes these different kinds of wine are mixed. This wine can be matched with sweet and sour tuna with sauteed onions and capers and tomato sauce but also with scampi risotto. This wine can be served at a temperature of 6/8 degree.



Cuvée
(Insolia, Chardonnay, Zibibbo)



Guyot - zona di produzione: Caltagirone
Guyot - production area: Caltagirone



Fermentazione in vasche d'acciaio inox del mosto pulito ed una aliquota (20% circa) in barrique con le bucce per 10gg a temperatura controllata 16/18 °C
Fermentation in stainless steel tanks of clean must and the same must (approximately 20%) in barrels with the skins for 10 days at controlled temperature 16/18 °C



Affinamento 2 mesi in inox e 2 mesi in bottiglia
Aging 2 months in steel and 2 months in bottle



Bianco - bottiglia da 75 cl
White - 75 cl bottle



Da bere subito o da affinare per alcuni anni
To drink immediately after opening or keep unopened and age for some years

