

## Teodora

**Denominazione** : Terre Siciliane I.G.T

**Vitigni**: CHARDONNAY e VIOGNIER , bianco biologico

**Zona di Produzione**: Contrada Sirignano – Monreale (PA) – Sicilia

**Terreno**: argilloso

**Esposizione**: Nord , Nord-Ovest

**Altimetria**: 200 metri s.l.m., in collina

**Densità d' impianto**: 4.000 piante per ettaro

**Età media del vigneto**: 16 anni

**Forma di allevamento**: contropalliera, guyot semplice

**Resa**: 65 q.li per ettaro

**Vendemmia**: nella seconda decade di agosto

**Gradazione alcolica**: 13 % vol

**Vinificazione**: diraspa-pigiatura e pressatura soffice. Decantazione statica a freddo. Il mosto chiaro viene avviato nelle vasche in acciaio per la fermentazione ad una temperatura controllata di 16° C per circa 10 – 12 giorni. Maturazione per 4 mesi in cemento e affinamento finale in bottiglia.

**Caratteristiche organolettiche**: colore giallo paglierino molto luminoso con riflessi verdognoli; profumo intenso composto da frutta esotica, con nitidi sentori floreali d'acacia e albicocca. In bocca è fragrante e di ottima struttura, delicatamente aromatico con una piacevole vena sapida e minerale.

**Abbinamenti**: La sua sapidità e freschezza lo rendono un abbinamento ideale con primi piatti a base di pesce, con il sauté di frutti di mare, con le crudités di pesce, con l'aragosta; servire sempre fresco in calici di media ampiezza ad una temperatura di 10 -12°C

**Sales & Marketing:**

Via I. La Lumia 19/c, 90139 – Palermo

Phone: +39.091.2515281

Moble +39 347.9782640

info@marchesidegregorio.it

www.marchesidegregorio.it