



TENUTE MOKARTA
Produttori dal 1916

VINO BIANCO

CATARRATTO

CHARDONNAY

D.O.C. Sicilia - Biologico

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

WINE MAKING AND AGEING

Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, affinamento in barrique di rovere francese per 3 mesi circa.

Soft pressing, fermentation at controlled temperature, aged in French oak barrels for about 3 months.

DESCRIZIONE

DESCRIPTION

Il suo colore giallo paglierino vive di riflessi verdognoli, e anticipa al naso la sua anima fruttata, ampia ed esuberante, con delicate note di pesca, mela matura, passion fruit e sentori dolci di vaniglia dato dall'affinamento in barrique di rovere. Al palato rimane fresco e largo con un ottimo equilibrio tra acidità, sapidità e volume. Perfetto l'abbinamento con pesce alla brace e carni bianche, accompagna bene anche i formaggi a pasta dura.

Its straw colour, alive with greenish reflection succumb the nose to its great and exuberant soul with delicate hints of peach, ripe apple, passion fruit with sweet suggestions of vanilla from the aging process in oak barrels. The palate remains fresh with a great balance between tartness, flavour and volume. Perfect coupled with grilled fish, white meat, and well-matured cheese.

COME SERVIRLO

HOW TO SERVE

La temperatura ideale di servizio è di 10°-12°C . Versare in calici di media ampiezza per gustarlo al meglio.

Ideal serving temperature is 10°-12°C. Pour into medium sized glasses to enjoy its full potential.

PRODUTTORE

PRODUCER

Tenute Mokarta - Salemi (TP)

www.tenutemokarta.com

Vitigno/grapes: 60% Catarratto, 40% Chardonnay

Grado Alcolico/alcohol content: 13% Vol.

Colore/color: Bianco/white

