



# "G" di GIOVINCO CHARDONNAY *Riserva* SAMBUCA DI SICILIA DOC



**Zona di Produzione:** Sambuca di Sicilia (AG),  
c.da Sgarretta - 350m s.l.m.

**Uve:** 85% Chardonnay / 15% Grillo

**Suolo:** Medio impasto

**Sistema di Allevamento:** Espalier

**Vinificazione e affinamento:** Le uve sono raccolte manualmente e refrigerate. A questo punto avviene la diraspapigiatura e il mosto viene stabilizzato a freddo. Dopo questa fase inizia la fermentazione alcolica in tonneaux di Rovere Francese per circa 10 giorni. Dopo la fermentazione, il vino matura sulle fecce primarie, con battonage eseguiti periodicamente. Il vino affina in Tonneaux per circa 6 mesi. Dopo l'imbottigliamento resta in bottiglia per altri 6.

**Enologo:** Vito Giovinco



Colore giallo oro tipico. Al naso il legno è presente, non nascosto, ma ben integrato, funge da struttura e accompagnando un profilo aromatico complesso e stratificato. Il Grillo apporta freschezza e tensione, bilanciando la rotondità dello Chardonnay. Il sorso è dinamico e ben equilibrato, con una chiusura elegante.



Un vino poliedrico, capace di cambiare registro nel bicchiere e a tavola, che invita a un abbinamento libero, creativo e non convenzionale. **Servire a 10 °C.**