

S^{TA} CASSELLA



Donna Eleonora • Igt

Vino bianco



Nasce da un particolare uvaggio di Chardonnay e Sauvignon. Le uve, a suo tempo diradate, sono raccolte leggermente surmaturate. Fermenta in botti di rovere e in contenitori di acciaio. Il Donna Eleonora è morbido con un fondo olfattivo di banana seguito dall'albicocca e dalla pesca.
Grado alcolico: 13,0 - 14,0%
Abbinamento: pesce, specie crostacei e carni bianche.

NOME	DONNA ELEONORA
DENOMINAZIONE	MARCHE CHARDONNAY IGT
TIPOLOGIA DI VINO	BIANCO ASCIUTTO
ZONA DI ORIGINE	COMUNE DI POTENZA PICENA; ZONA SANTA CASSELLA DI PROPRIETA' DELL'AZIENDA
TERRENO	MEDIO IMPASTO ARGILLOSO TENDENTE AL CALCAREO
UVE	CHARDONNAY 90% SAUVIGNON B. 10%
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA	SUD – SUDEST , 40 – 65 Metri SLM
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	DOPPIO CAPOVOLTO
DENSITA' VITI	3000 VITI /Ha
ETA' MEDIA VITI	30 ANNI
RESA UVA/Ha	0.5 Ton /Ha
VENDEMMIA	DAL 1 AL 15 SETTEMBRE
LAVORAZIONE	LE UVE A SUO TEMPO DIRADATE SONO RACCOLTE E CRIOMACERATE. PRESSATURA SOFFICE, DEFECAZIONE, FERMENTAZIONE A 16°- 18° C. IN VASCHE INOX PER 15-20 GIORNI.
AFFINAMENTO PRE IMBOTTIGLIAMENTO	IN BARRIQUE DI ROVERE PER 3 MESI
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	5 MESI
STABILIZZAZIONE	NATURALE CON FILTRAZIONE FINALE
GRADO ALCOLICO	13° - 14.50° % vol
COLORE	GIALLO DORATO
PROFUMO	INTENSO, MOLTO PERSISTENTE, CON FONDO OLFATTIVO DI BANANA SEGUITO DALL'ALBICOCCA, PESCA NOCE E MANGO.
SAPORE	GIUSTA SAPIDITA', MORBIDO E SPEZIATO.
STRUTTURA	DI CORPO ROBUSTO
ABBINAMENTI	PRIMI PAITTI STRUTTURATI, GRIGLIATE DI PESCE, CARNI BIANCHE.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10° - 12° C

Santa Cassella Società Agricola
Contrada S.ta Cassella, 7 62018 Potenza Picena (mc) Italia
TEL E FAX 0733 671507 – E-MAIL: info@santacassella.it
www.santacassella.it