



DON TOMASI

Note Degustative Tasting Notes



Sicilia

GRILLO - CHARDONNAY

Esame Visivo: Brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli, fluido.

Esame Olfattivo: Avvolgente, molto persistente, distinto gradevole fresco, aromatico.

Esame Gustativo: Amabile, leggero, leggermente acidulo, sapido, fresco, giovane, equilibrato, persistente, minerale, elegante ed armonico.

Considerazioni Finali: Visibilmente brillante, al naso si percepisce il suo meraviglioso profumo, standing-out frutta esotica, fragranza miscelata con una forte dose di vaniglia, che è una caratteristica tipica. Un vino assolutamente emozionante e sensoriale. Al palato, la sua sapidità e mineralità sono i padroni, piacevole e facile da bere.

Abbinamenti: Ideale per accompagnare antipasti di mare e i piatti a base di pesce o formaggi freschi.

Visual Examination: brilliant, straw yellow with greenish highlights, smooth.

Olfactory Examination: pervasive, highly lingering, refined, agreeable, fresh, aromatic.

Gustatory Examination: sweetish, restrained, slightly acidulous, savoury, fresh, young, well-balanced, lingering, mineral, elegant and harmonious.

Final Observations: Visibly brilliant, to the nose it is possible to perceive its delightful standing-out fragrance of exotic fruit mixed with a strong dose of vanilla, a typical feature. An absolutely exciting and sensorial wine. On the palate, its richness of flavor and minerality are the strong points, it is also agreeable and easy to drink.

Pairings: perfect match with seafood appetizers, fish dishes and fresh cheeses.



Per Vitem ad Vitam

Grillo Chardonnay



Varieta': 50% Grillo e 50% Chardonnay
Classificazione: I.G.P. Terre Siciliane
Comune di Produzione: Monreale - San Cipirello
c.da Pietralunga - Don Tomasi
Altimetria: 400 mt. S.l.m.
Resa per Ettaro: 70 ql./ha.; 1,6 kg per pianta
Sistema di Allevamento: Guyot
Densita' di Impianto: 4.400 piante per ettaro
Epoca di Raccolta: Seconda decade di Settembre
Vinificazione: Crio-Macerazione termocontrollata a 18°C
Vasche di Fermentazione: Acciaio inox
Affinamento: in vasche acciaio inox
Grado Alcolico: 12,5 % vol

Variety: 50% Grillo and 50% Chardonnay
Classification: I.G.P. Terre Siciliane
Municipality of Production: Monreale - San Cipirello
District: Pietralunga - Don Tomasi
Altimetry: 400 mt. S.l.m.
Yuld for Hectare: 70 ql./ha.
Kearing Sistem: Guyot
Density Sistem: 4.400 Plant for hectare
Vintage Time: Second half of September
Vinification: Cryo-maceration controlled of 18°
Fermentation's Lasins: Inox steel
Refinement: Stainless steel tanks
Alcoholic Strenght: 12,5 % vol




DON TOMASI

www.dontomasi.it

Don Tomasi srl - Contrada Don Tommaso - 90040 San Cipirello (PA)
tel. +39 091 98765730 - fax +39 091 8771338 - celll +39 333 2211951 - e-mail : info@dontomasi.it