CANTINA
CHITARRA

CANTINA CHITARRA
GRILLO SUPERIORE

Vitigno
Grillo

Vigneto
Allevamento a contro spalliera con potatura Guyot; densità impianto 3500/4000 pianta/ettaro con rese di 80/100 q.li per ettaro

Denominazione
D.O.C. Sicilia Superiore

Terreno
Altitudine da 20 a 150 m s.l.m, orografia prevalentemente collinare con suoli di medio impasto tendenzialmente argillosi con un buon contenuto di sostanza organica

Zona di Produzione
Comuni di Marsala, Mazara del Vallo, Salemi e Trapani

Vinificazione
Pressatura soffice, sedimentazione statica e fermentazione a temperatura controllata a 16°C per 20 giorni, stoccaggio e maturazione in acciaio

Alcol
13 %vol

Note Degustative

Colore
Giallo paglierino

Odore
Delicato, floreale, con note di agrumi

Gusto
Intenso e sapido, con piacevoli sentori di agrumi

Longevità mesi
48

Abbinamento: Si accompagna alla cucina vegetariana e con primi di mare, con grigliata di carne bianca, e formaggi freschi, ottimo a 10/12°C

CANTINA
CHITARRA

CANTINA CHITARRA
CHARDONNAY SUPERIORE

Vitigno
Chardonnay

Vigneto
Allevamento a contro spalliera con potatura Guyot; densità impianto 3500/4000 pianta/ettaro con rese di 70/100 q.li per ettaro

Denominazione
D.O.C. Sicilia Superiore

Terreno
Altitudine da 100 a 150 m s.l.m, orografia prevalentemente pianeggiante con suoli di medio impasto tendenzialmente calcarei, con un buon contenuto di sostanza organica

Zona di Produzione
Comuni di Marsala, Trapani e Salemi

Vinificazione
Pressatura soffice, sedimentazione statica e fermentazione a temperatura controllata a 16°C per 20 giorni, stoccaggio e maturazione in acciaio

Alcol
13,50 %vol

Note Degustative

Colore
Giallo paglierino

Odore
Fine ed elegante

Gusto
Fine, persistente, con un'ottima sapidà

Longevità mesi
24

Abbinamento: Esalta in modo eccezionale i tipici piatti mediterranei a base di pesce e di crostacei, ottimo a 10/12 °C

CANTINA
CHITARRA

CANTINA CHITARRA

NERO D'AVOLA RISERVA

Vitigno
Nero d'Avola

Vigneto
Allevamento a controspalliera con potatura Guyot; densità 3500/4000 pianta/ettaro con rese di 70/110 q.li per ettaro

Denominazione
D.O.C. Sicilia Riserva

Terreno
Altitudine da 150 a 300 m s.l.m, orografia prevalentemente collinare con suoli di medio impasto con un buon contenuto di sostanza organica

Zona di Produzione
Comuni di Marsala Salemi e Trapani

Vinificazione
Macerazione con le bucce 16-18 giorni a 26°C. Svinatura, stoccaggio e maturazione in serbatoi in cemento.

Alcol
13,50 %vol

Note Degustative

Colore
Rosso intenso

Odore
Intense note fruttate di prugne e frutti rossi

Gusto
Equilibrato, morbido, ben strutturato ben integrato

Longevità mesi
48

Abbinamento: Da abbinare a carni rosse, arrosti, brasati e formaggi stagionati, ottimo a 12/14 °C

CANTINA
CHITARRA

CANTINA CHITARRA

NERO D'AVOLA VENDEMMIA TARDIVA

Vitigno
Nero D'Avola

Vigneto
Allevamento a contro spalliera con potatura Guyot; densità impianto 3500/4000 pianta/ettaro con rese di 80 q.li per ettaro

Denominazione
D.O.C. Sicilia Tardiva

Terreno
Altitudine da 150 a 400 m s.l.m, orografia prevalentemente pianeggiante con suoli di medio impasto con un buon contenuto di sostanza organica

Zona di Produzione
Comuni di Marsala Salemi e Trapani

Vinificazione
Appassimento in pianta, macerazione e fermentazione con le bucce 20 giorni a 26°. Svinatura, stoccaggio e maturazione in serbatoi in cemento

Alcol
14,50 %vol

Note Degustative

Colore
Rosso intenso

Odore
Speziato, strutturato con note di frutta rossa matura

Gusto
Corpo importante, equilibrato sia in rotondità che in persistenza

Longevità mesi
48

Abbinamento: Accompagna portate importanti dai gusti forti come selvaggina, stufati e formaggi stagionati. Nonostante la notevole struttura, questo vino si presta alla meditazione ed alla buona compagnia. Ottimo a 12/14° C.