



SCHEDA TECNICA	Edonè Bianco
Tipologia di vino	Sicilia IGT
Comune di appartenenza	Mazara del Vallo (TP)
Nome del Vigneto	Ciandrato Costiera
Anno d'Impianto	1998
Gradazione Alcolica	12 % vol.
Resa per Ettaro	80 q.li (2 Kg per pianta)
Sistema d'Allevamento	Controspalliera potata a cordone speronato
Densità d'Impianto	4.000 piante per ettaro
Affinamento in Barrique	3 mesi
Affinamento in Bottiglia	2 mesi
Uve	Chardonnay e Inzolia
Vinificazione	Il mosto fermenta ad una temperatura di 16° - 18° C; in seguito il vino inizia il suo affinamento in barrique per tre mesi, proseguendolo in bottiglia per ancora due mesi.
Descrizione	Vino di grande struttura e notevole personalità. L'avvolgenza olfattiva dona sentori fruttati e lievi accenti floreali. Chiude con buona persistenza
Abbinamenti	Accompagna pesce, affumicati, primi piatti della cucina siciliana e formaggi semistagionati
In due ricette :	Fagottini di ricotta e spinaci in salsa di gambero Cernia al vapore con patate prezzemolate
Come servirlo	In calici di media grandezza; può essere stappato al momento. A 6 - 9°C esalta i suoi profumi