



CHARME BIANCO IL LATO SEDUCENTE DI BORGO GUARINI

Linea TRENDY

CLASSIFICAZIONE: I.G.T. Terre Siciliane
VITIGNI: Blend di vitigni autoctoni
ZONA DI PRODUZIONE: Agro di Trapani – Tenuta di Borgo Guarini
TIPO DI TERRENO: Medio impasto tendente al sabbioso
ESPOSIZIONE: Nord Est (250 metri s.l.m.)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura Guyot
PIANTE PER ETTARO: 5.000/5.500
RESA PER ETTARO: 7.300/7.500 kg
VENDEMMIA: Raccolta manuale. I decade di settembre
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 16°-18°C
PERIODO DI FERMENTAZIONE: 15 giorni
VINIFICAZIONE: Pressatura soffice, fermentazione in autoclave a temperatura controllata per il raggiungimento della pressione idonea
AFFINAMENTO: 3 mesi "sur lie"
GRADO ALCOLICO: 12 % vol. | **PH:** 3.13 (val.medio) | **ACIDITÀ TOTALE:** 6.17 g/l (val.medio)
PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 2008
PRODUZIONE ANNATA: 60.000 bottiglie
FORMATI: Bottiglia da 75 cl
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10°C
CALICE CONSIGLIATO: Da bianchi giovani

CARATTERISTICHE: vino dei momenti più allegri e spensierati, dinamico, con l'esuberanza e la vitalità dei giovani di talento, capace di creare atmosfere imprevedute, suadenti, di inconsueta eleganza e bellezza, nel segno della distinzione e dello stile, dell'innato garbo che gli è proprio.



FIRRIATO

NOTE DI DEGUSTAZIONE



COLORE

Paglierino leggero, con sottili nuance di tonalità verde.



OLFATTO

Aprire con note gentili di fiori di campo e ginestra e sviluppare quasi immediatamente freschi sentori che ricordano il mango, la papaya, la banana matura e il melone a buccia gialla; dopo alcuni istanti emergono fini evocazioni di rosmarino e alloro.



PALATO

Armonico e composto, dimostra appieno la sua natura agile e briosa esibendo una vena acida molto appagante, che dialoga alla perfezione con la morbida struttura, regalando una invidiabile bevibilità.