

# Bianco del Pescatore Chardonnay

Sicilia - Indicazione Geografica Protetta



## ZONA DI PRODUZIONE - PRODUCTION AREA

Sicilia centro occidentale  
*Western Sicily*



## TERRENO - SOIL COMPOSITIO

Calcareo argilloso  
*Chalchy and clay soil*



## VITIGNI - GRAPE VARIETY

100% Chardonnay



## VINIFICAZIONE - WINE MAKING

In vasche d'acciaio a 16°C.  
*Stainless steel at 16°C.*



## AFFINAMENTO - AGING

Sei mesi in vasche d'acciaio  
*6 month steel refining*



## COLORE - COLOUR

Giallo dorato  
*Golden yellow*



## PROFUMO - AROMAS

Fiori freschi e frutta  
*Fresh flower and fruits*



## SAPORE - TASTE

Fresco ed avvolgente  
*Fresh and delicate*



## GRADAZIONE ALCOLICA - ALCOHOL STRENGTH

13% vol.



## TEMPERATURA DI SERVIZIO - SERVE AT

8-10°C.



## ABBINAMENTI - COMBINATIONS

Primi piatti al sugo di pesce, gamberoni alla griglia, funghi un umido, branzino al cartoccio, formaggi caprini a pasta tenera.

*It accompanies well first course fish dishes, grilles prawns, stewed mushrooms, foil wrapped bass, goat cheese and soft pastas.*



## PEDANA - PALLET

125 cartoni da 6 bottiglie x 5 strati = 750  
*125 cases of 6 bottles each x 5 layers = 750*  
130 termopack da 6 bottiglie x 5 strati = 780  
*130 thermopack of 6 bottles each x 5 layers = 780*  
114 cartoni da 12 bottiglie x 6 strati = 1368



## DIMENSIONI - SIZE

Cartoni/Cases (bott. 750 ml): cm. 23,5x16x31h.  
Termopack (bott. 750 ml): cm. 22,5x15,5x29 h.



Bottiglie da 750 ml  
Cod. Ean  
8033695290786



Bottiglie da 375 ml  
Cod. Ean  
8033695290793