

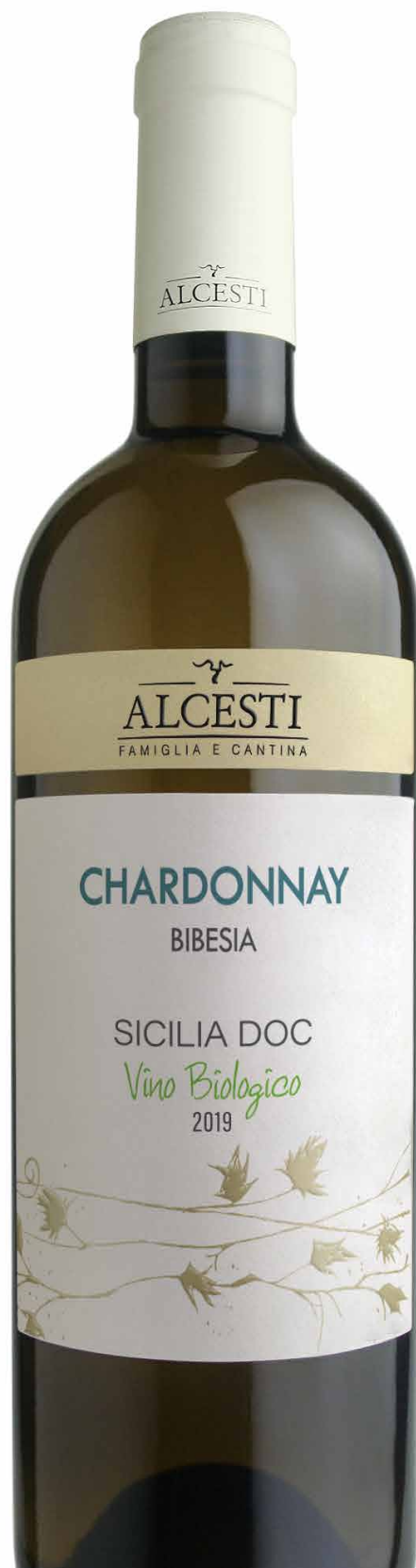
## Bibesia - Chardonnay Sicilia - Denominazione di Origine Controllata

VINO BIOLOGICO - ORGANIC WINE  
VINO VEGANO - VEGAN WINE



Anche se non autoctone, le uve di Chardonnay, ormai, hanno radicato in Sicilia le proprie radici, offrendo peculiarità organolettiche difficilmente riscontrabili in altri terroir. Raccolte manualmente in piccole cassette, vengono diraspate e pressate in modo soffice. La fermentazione è controllata a temperatura costante di 16°C e l'affinamento avviene in contenitori di acciaio inox per 6 mesi. Le bottiglie riposano almeno per un mese prima di essere commercializzate.

*International grapes, Chardonnay, now, have their roots in Sicily. The organoleptic characteristics offer flavors hard to find in other lands. Harvested by hand in small boxes, then de-stemmed and gently pressed. The fermentation is controlled at a constant temperature of 16° C remaining in stainless steel vats for 6 months. Finally the bottles rest for at least a month before be marketed.*



  
ALCESTI  
FAMIGLIA E CANTINA

In vigna / *in the vineyard*

resa per ha / *yield per hectares*

70 q.li

sistema di allevamento / *training system*  
spalliera

sistema di potatura / *type of pruning*  
guyot

anno di impianto / *first planted in*  
1993

le uve sono state vendemmiate dall'8 al 15 agosto

*grapes harvested between the 8° and 15° day of august*

Di colore giallo paglierino intenso, è un vino che regala ampie sensazioni olfattive di frutta tropicale, tipiche di questo vitigno internazionale che si è perfettamente ambientato in Sicilia. A tavola si abbina a primi piatti e grigliate di verdure di stagione.

*This wine, which is intense straw yellow in colour, offers ample tropical fruit scents, typical of this international grape variety that has perfectly adapted to the Sicilian climate. It is excellent paired with first dishes and seasonal vegetables grilled.*