



Abbazia Santa Anastasia

CHARDONNAY SENSI(i)NVERSO



Classificazione IGP TERRE SICILIANE BIANCO
Classification WHITE IGP TERRE SICILIANE

Certificazione Biologica – Biodinamica, Demeter
Certification Organic – Biodynamic, Demeter

Enologo
responsabile della qualità Gianfranco Cordero
Winemaker
quality manager

Vitigni 100% Chardonnay biodinamico
Grape variety 100% biodynamic Chardonnay

Ubicazione vigneti
Castelbuono (PA) - C.da Santa Anastasia
Collina del Frassino 450 m. s.l.m.

Vineyards location
Castelbuono (PA) - C.da Santa Anastasia
Frassino Hill 450 m. a.s.l.

N. ceppi per ettaro 4.000
N. plants per hectare 4.000

Resa per ettaro 5.000 kg
Yeald per hectare 5.000 kg

Vendemmia Raccolta manuale: prima metà di Agosto
Harvest Manual harvesting: first half of August

Tecnica di produzione
Vinificazione tradizionale in bianco con macerazione sulle bucce in serbatoi di cemento a bassa temperatura per 48 ore; fermentazione per 7 giorni in serbatoi di cemento senza l'ausilio di lieviti selezionati, enzimi e chiarificanti a temperatura controllata, successivamente in barriques di secondo passaggio.

ABBAZIA SANTA ANASTASIA S.p.A.



Abbazia Santa Anastasia

Contrada Santa Anastasia, snc
90013 Castelbuono (PA)

+39.0921.672.233

www.abbaziasantanastasia.com
winery@abbaziasantanastasia.com

Production technique

Traditional white vinification on the skins maceration in concrete tanks at low temperature for 48 hours, fermented for 7 days in concrete tanks without selected yeasts, enzymes and fining use, at controlled temperature, followed by in second passage barriques.

Maturazione

Malolattica e affinamento per 8-9 mesi in barriques di rovere francese Allier di secondo passaggio con frequenti batonnage effettuati per tenere in sospensione le fecce nobili. Poi in bottiglia.

Ageing

Malolactic fermentation and ageing for 8-9 months in French Allier oak barrels with a second passage with frequent batonnage made for suspending sur lies. Then in bottle.

Alc.% Vol. 12,5°

Note di degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Bouquet intenso ed elegante, con sentori di agrumi, fiori di acacia e nespolo, leggero boisé. Al palato si presenta con alta mineralità e freschezza.

Gusto bilanciato, lungo, rotondo e persistente.

Temperatura di servizio 12° C.

Tasting notes

Straw yellow color with golden reflections. Intense and elegant bouquet, with hints of citrus fruits, acacia flowers and medlar, slightly woody. On the palate it's fresh and very mineral. Taste balanced, long, round and persistent.

Serving temperature 12° C.



Abbazia Santa Anastasia

Contrada Santa Anastasia, snc
90013 Castelbuono (PA)

+39.0921.672.233

www.abbaziasantanastasia.com
winery@abbaziasantanastasia.com