

# BLANDINE Terre Siciliane

Indicazione Geografica Protetta  
Protected Geographical Indication

Un vino raffinato e divertente per le sue svariate ed intriganti espressioni, frutto di una sinergia delle varie eccellenze vendemmiali, di ogni singolo vitigno che compone questo vino. Il Blandine è formato da tre uvaggi: Insolia, Chardonnay e Zibibbo; questi vengono vinificati separatamente dando complessità ed importanza a questo vino bianco. L'Insolia appena raccolta viene vinificata insieme alle bucce per circa 7 giorni in botti in legno. In seguito messa nei serbatoi di acciaio. Lo Chardonnay vinificato naturalmente come un bianco conferirà al vino rotondità mentre lo zibibbo rilascerà la persistente nota aromatica tipica del vitigno che ricorda in questo vino albicocche mature. I vini una volta tagliati danno vita ad un esemplare unico di Vino Bianco. Abbinamenti con piatti di pesce risotti agli scampi.

Da servire a 6/8 gradi.

A both fine and lively wine due to its unique blend of three grape varieties: Insolia, Chardonnay and Zibibbo. Insolia is macerated immediately after the harvest, put in barrels for seven days then in steel tanks. The Chardonnay and Zibibbo are made using the usual process for white wines. Chardonnay will give the wine roundness and the Zibibbo will give the wine a touch of mature apricot. To end the fermentation the three varieties are blended together. Blandine is well matched with sweet and sour tuna with sauteed onions and capers and tomato sauce, but also with scampi risotto.

**REMI / AWARDS:** Decanter World Wine Awards 2016 Silver



**CLASSIFICAZIONE:** Terre Siciliane - Indicazione Geografica Protetta  
**TIPOLOGIA VINO:** Bianco  
**UVAGGIO:** Cuvée (Insolia, Chardonnay, Zibibbo)  
**ZONA DI PRODUZIONE:** Caltagirone (CT) - Italia  
**TIPOLOGIA IMPIANTO:** Guyot  
**DENSITÀ PER ETTARO:** 4.186 piante  
**VINIFICAZIONE:** Fermentazione in vasche d'acciaio inox del mosto pulito ed una aliquota (20% circa) in barrique con le bucce per 10gg a temperatura controllata 16/18 °C  
**AFFINAMENTO:** 2 mesi in inox e 2 mesi in bottiglia  
**BOTTIGLIA:** 75 cl  
**CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO:** da bere subito o da affinare per alcuni anni

**CLASSIFICATION:** Terre Siciliane - Indicazione Geografica Protetta  
**WINE VARIETY:** White  
**GRAPES:** Cuvée (Insolia, Chardonnay, Zibibbo)  
**PRODUCTION AREA:** Caltagirone (CT) - Italy  
**TYPE OF VINEYARD:** Guyot  
**DENSITY FOR HECTARE:** 4.186 plants  
**VINIFICATION:** Fermentation in stainless steel tanks of clean must and the same must (approximately 20%) in barrels with the skins for 10 days at controlled temperature 16/18 °C  
**REFINING:** 2 months in steel and 2 months in bottle  
**BOTTLE:** 75 cl  
**AGEING CAPACITY:** To drink immediately after opening or keep unopened and age for some years



Terroir Prestige

