

 **MOSOLE**

# CHARDONNAY

2020



“Il vitigno Internazionale”  
che trova grande  
espressione oltre che  
nella nostra riserva anche  
vinificato in purezza,  
ottenendo così un vino  
con una pronunciata  
freschezza e con una  
componente molto  
interessante di frutti  
tropicali che lo rendono  
perfetto in abbinamento  
al cibo.

---

**Vitigno:** Chardonnay 100%

---

**Terreno:** di origine dolomitica  
una composizione di argilla e calcare

---

**Zona Vinicola:** Veneto Orientale

---

**Esposizione:** Est - Ovest

---

**Altitudine:** 6 metri sopra il livello del mare

---

**Classificazione del vino:** DOC Venezia

---

**Metodo di coltivazione:** Guyot con 6.500  
ceppi per ettaro

---

**Età media dei vigneti:** 18 anni

---

**Vendemmia:** tra l'ultima decade di agosto  
e la prima decade di settembre

---

**Metodo di vinificazione:** pressatura soffice  
al 100%, chiarifica statica a freddo

---

**Fermentazione:** con lieviti selezionati e  
controllo temperatura di fermentazione  
da 16 a 18 °C

---

**Maturazione ed invecchiamento:** in vasche  
di acciaio inox sui propri lieviti per 6 mesi

---

**Evoluzione nel tempo:** dipende dall'annata,  
in genere la maturità ideale avviene nel  
1°-2° anno

---

**Gradazione alcolica:** 13,50%

---

**Acidità:** 5,60 g/l

---

**Zucchero residuo:** 1,5 g/l

---

**Temperatura di servizio:** 10 - 12 °C

---

**Bicchiere di servizio:** calice da bianco

---

**Caratteristiche:** vino bianco dal colore  
paglierino. Profumo ampio, con sentori di  
frutta esotica, pesca e mela. In bocca ha  
una buona struttura, morbidezza e grande  
eleganza.

---

**TENUTA MOSOLE**

Via Annone Veneto 60/62  
30029 S. Stino di Livenza  
Località Corbolone - Venezia - Italy

Tel. +39 0421 310404  
mosole@mosole.com  
[www.mosole.com](http://www.mosole.com)



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI  
DEL REG. UE N. 1306/2013  
CAMPAIN FINANCED ACCORDING  
TO EU REG. NO. 1306/2013