MOSOLE

CHARDONNAY

2022

"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: 13,5%

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

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