

 MOSOLE
HORA
PRIMA
2020



Il bianco importante per struttura, forza e verticalità, è il vino perfetto per gustare il territorio abbinato ai bigoli in salsa o ad una carne bianca di selvaggina.

Vitigno: Chardonnay, Tai, Sauvignon

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: IGT Veneto
Orientale

Metodo di coltivazione: Guyot classico
6.000 viti per ettaro

Età media dei vigneti: 18 anni

Vendemmia: raccolta a mano a metà
settembre

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

Fermentazione: Chardonnay in tonneau
da 500 lt di rovere francese; Tai e
Sauvignon in acciaio

Maturazione ed invecchiamento:
Chardonnay 12 mesi di affinamento in
tonneau da 500 lt di rovere francese con
batonage settimanale. Tai e Sauvignon
affinamento in acciaio.

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

Gradazione alcolica: 14,5%

Acidità: 5,8 g/l

Zucchero residuo: 1,8 g/l

Temperatura di servizio: 12 - 14 °C

Bicchiere di servizio: calice Borgogna

Caratteristiche: il colore è giallo intenso. Il
profumo di frutta matura con sottofondo
di albicocca, ananas e agrumi. Al gusto,
il corpo è ben sostenuto da una buona
struttura e finisce lungo e persistente.