

 **MOSOLE**

CHARDONNAY

PASSI DI LUCE

2022



Quattro vitigni importanti per quattro vini che con il loro aroma e la loro struttura diventano i migliori alleati di momenti memorabili tra amici e famiglia. Attraverso la linea Passi di Luce vogliamo contribuire al piacere della tavola.

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: IGT Veneto
Orientale

Metodo di coltivazione: Guyot con 6.000
ceppi per ettaro

Età media dei vigneti: 12 anni

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

Metodo di vinificazione: pressatura soffice
al 100%

Fermentazione: con lieviti selezionati
e controllo temperatura di 16 °C

Maturazione ed invecchiamento: in vasche
di acciaio inox per 4 mesi sui lieviti fini

Gradazione alcolica: 12,5%

Acidità: 6,5 g/l

Zucchero residuo: 4 g/l

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Bicchieri di servizio: calice da bianco

Caratteristiche: riflessi verdolini. Si
esprime con sentori floreali e di frutta
esotica, pesca gialla e glicine. Morbido al
palato sorretto da notevole sapidità.