

 MOSOLE
**HORA
PRIMA**
2014



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 tonneaux da 500 lt di rovere francese; Tai e Sauvignon in acciaio

Maturazione ed invecchiamento: Chardonnay 12 mesi di affinamento in tonneaux 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%

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.