

 **MOSOLE**

CHARDONNAY

2017



“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

