LINEA ESSENZA

SIRE CHARDONNAY

Ha il mare dentro. E il mare per noi pugliesi è una sinfonia di vita.

DENOMINAZIONE
Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

ZONA DI PRODUZIONE
Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

ETÀ DEI VIGNETI
20 - 30 anni.

CARATTERISTICHE SUOLO
Argilloso - Calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera.

VARIETÀ DELL'UVA
100% Chardonnay.

CEPPI PER ETTARO
6000

RESA DI UVA PER ETTARO
100 q.li.

RESA DI VINO PER Q.LE UVA
75 litri.

EPOCA DI VENDEMMIA
Seconda decade di agosto.

MOCAVERO®

LINEA ESSENZA / SIRE CHARDONNAY

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice, particolare controllo della temperatura in fermentazione, affinamento in acciaio.

AFFINAMENTO VINO
Cinque mesi in serbatoi d'acciaio.

ESAME ORGANOLETTICO
Colore giallo paglierino brillante, bouquet di elegante finezza con sentori floreali di acacia e biancospino, note fruttate di albicocca e frutto della passione, ampio e persistente. Sapore sapido rotondo e mutevole.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Antipasti magri, frutti di mare, pesce, risotti; ottimo come aperitivo.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 16 °C

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C

GR. ALCOOL% VOL.: 12,5%

AC. TOTALE (GR/LT): 6

AC. VOLATILE (GR/LT): 0,44

SO2 (MG/LT): 80

pH: 3,50

ZUCCHERI (GR/LT): 1,5

FORMATI DISPONIBILI: 0.75 LT.

MOCAVERO®