

SIRE CHARDONNAY



QUALITÄTSBEZEICHNUNG

Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta

PRODUKTIONSZONE

Salento-Gebiet der Provinzen Brindisi, Lecce und Taranto.

ALTER DER REBKULTUREN

20 - 30 Jahre

BODENBESCHAFFENHEIT

Tonig - Sandig

REBENERZIEHUNGSSYSTEM

Spalier

REBSORTE

100% Chardonnay

WEINSTÖCKE PRO HEKTAR

6.000

TRAUBENERTRAG PRO HEKTAR

10.000 kg

WEINAUSBEUTE PRO 100 KILOGRAMM TRAUBEN

75 l

LESEPERIODE

Zweites Augudrittel

VINIFIKATION

Schonende Pressung, präzise Temperaturkontrolle während der Gärung.

AUSBAU

5 Monate in Edelstahlbehältern.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Verlockend transparent schimmerndes Strohgelb; Eleganz und Finesse im ausladenden und nachhaltigen Bukett; herzhafter, runder und nuancenreicher Geschmack.

SERVIEREMPFEHLUNG

Ein Genuss zu Antipasti der leichteren Art, Meeresfrüchten und Fisch, doch delikater auch als Aperitif.

OPTIMALE TRINKTEMPERATUR

8 - 10° C

ALKOHOL (% VOL)

13

GESAMTSÄURE (G/L)

6

FLÜCHTIGE SÄURE (G/L)

0,44

SO₂ (MG/L)

80

PH

3,50

RESTZUCKER (G/L)

1,5