



LINIE ESSENZA

SIRE CHARDONNAY

Es trägt das Meer in sich. Und für uns Apulier ist das Meer eine Sinfonie des Lebens.

QUALITÄTSBEZEICHNUNG

Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

PRODUKTIONSZON

Salento (Provinzen Lecce, Brindisi und Taranto).

ALTER DER REBKULTUREN

20 - 30 Jahre.

BODENBESCHAFFENHEIT

Tonig - Kalkig.

REBENERZIEHUNGSSYSTEM

Spalier.

REBSORTE

100% Chardonnay

WEINSTÖCKE PRO HEKTAR

6000

TRAUBENERTRAG PRO HEKTAR

100 q.li.

WEINAUSBEUTE PRO 100

KILOGRAMM TRAUBEN

75 Liter.

LINIE ESSENZA / SIRE CHARDONNAY

LESEPERIODE

Zweites Augusdrittel

VINIFIKATION

Schonende Pressung, präzise Temperaturkontrolle während der Gärung.

AUSBAU

5 Monate in Edelstahlbehältern.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Leuchtendes Strohgelb, Bouquet von eleganter Finesse mit blumigen Düften von Akazie und Weißdorn, fruchtige Noten von Aprikose und Maracuja, voll und anhaltend. Runder und wechselhafter Geschmack.

SERVIEREMPFEHLUNG

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

OPTIMALE LAGERTEMPERATUR: 16 °C

OPTIMALE TRINKTEMPERATUR: 8 - 10 °C

ALKOHOL (% VOL): 12,5%

GESAMTSÄURE (G/L): 6

FLÜCHTIGE SÄURE (G/L): 0,44

SO₂ (MG/LT): 80

PH: 3,50

RESTZUCKER (G/L): 1,5

VERFÜGBARES FORMAT: 0.75 LT.