

SIRE CHARDONNAY

MOCAVERO®



DENOMINAZIONE

Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Il Salento comprende i territori amministrativi delle province di Brindisi, Lecce e Taranto.

ETÀ DEI VIGNETI

20 - 30 anni

CARATTERISTICHE SUOLO

Argilloso - Calcereo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera

VARIETÀ DELL'UVA

100% Chardonnay

CEPPI PER ETTARO

6.000

RESA DI UVA PER ETTARO

100 q.li

RESA DI VINO PER Q.LE UVA

75 litri

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda decade di agosto

VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO VINO

Cinque mesi in serbatoi d'acciaio.

ESAME ORGANOLETTICO

Dall'aspetto sciolto e brillante, colore bianco paglierino, bouquet di elegante finezza, ampio e persistente. Sapore sapido rotondo e mutevole.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Si abbina con antipasti magri, frutti di mare, pesce, ottimo come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C

GR. ALCOOL% VOL.

13

AC. TOTALE (GR/LT)

6

AC. VOLATILE (GR/LT)

0,44

SO2 (MG/LT)

80

pH

3,50

ZUCCHERI (GR/LT)

1,5