

 **MOSOLE**

CHARDONNAY

PASSI DI LUCE



Quattro vitigni importanti per quattro vini che con il loro aroma e la loro struttura diventano i migliori alleati di momenti memorabili tra amici e famiglia. Attraverso la linea Passi di Luce vogliamo contribuire al piacere della tavola.

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: IGT Veneto Orientale

Metodo di coltivazione: Guyot con 6.000 ceppi per ettaro

Età media dei vigneti: 12 anni

Vendemmia: tra l'ultima decade di agosto e la prima decade di settembre

Metodo di vinificazione: pressatura soffice al 100%

Fermentazione: con lieviti selezionati e controllo temperatura di 16 °C

Maturazione ed invecchiamento: in vasche di acciaio inox per 4 mesi sui lieviti fini

Gradazione alcolica: 12,5%

Acidità: 6,5 g/l

Zucchero residuo: 4 g/l

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Bicchiere di servizio: calice da bianco

Caratteristiche: riflessi verdolini. Si esprime con sentori floreali e di frutta esotica, pesca gialla e glicine. Morbido al palato sorretto da notevole sapidità.