

# MOSOLE

# HORA PRIMA



Il bianco importante per struttura, forza e verticalità, è il vino perfetto per gustare il territorio abbinato ai bigoli in salsa o ad una carne bianca di selvaggina.

---

**Vitigno:** Chardonnay, Tai, Sauvignon

---

**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 classico 6.000 viti per ettaro

---

**Età media dei vigneti:** 18 anni

---

**Vendemmia:** raccolta a mano a metà settembre

---

**Metodo di vinificazione:** pressatura soffice al 100%, chiarifica statica a freddo

---

**Fermentazione:** Chardonnay in tonneau da 500 lt di rovere francese; Tai e Sauvignon in acciaio

---

**Maturazione ed invecchiamento:** Chardonnay 12 mesi di affinamento in tonneau da 500 lt di rovere francese con batonage settimanale. Tai e Sauvignon affinamento in acciaio.

---

**Evoluzione nel tempo:** dipende dall'annata, in genere la maturità ideale avviene dal 2° anno

---

**Gradazione alcolica:** 14,5%

---

**Acidità:** 5,8 g/l

---

**Zucchero residuo:** 1,8 g/l

---

**Temperatura di servizio:** 12 - 14 °C

---

**Bicchiere di servizio:** calice Borgogna

---

**Caratteristiche:** il colore è giallo intenso. Il profumo di frutta matura con sottofondo di albicocca, ananas e agrumi. Al gusto, il corpo è ben sostenuto da una buona struttura e finisce lungo e persistente.