

 **MOSOLE**

# CHARDONNAY

2023



“Il vitigno Internazionale” che trova grande espressione oltre che nella nostra riserva anche vinificato in purezza, ottenendo così un vino con una pronunciata freschezza e con una componente molto interessante di frutti tropicali che lo rendono perfetto in abbinamento al cibo.

---

**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:** DOC Venezia

---

**Metodo di coltivazione:** Guyot con 6.500 ceppi per ettaro

---

**Età media dei vigneti:** 19 anni

---

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

---

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

---

**Fermentazione:** con lieviti selezionati e controllo temperatura di fermentazione da 16 a 18 °C

---

**Maturazione ed invecchiamento:** in vasche di acciaio inox sui propri lieviti per 6 mesi

---

**Evoluzione nel tempo:** dipende dall'annata, in genere la maturità ideale avviene nel 1°-2° anno

---

**Gradazione alcolica:** 13,5%

---

**Acidità:** 5,60 g/l

---

**Zucchero residuo:** 1,5 g/l

---

**Temperatura di servizio:** 10 - 12 °C

---

**Bicchiere di servizio:** calice da bianco

---

**Caratteristiche:** vino bianco dal colore paglierino. Profumo ampio, con sentori di frutta esotica, pesca e mela. In bocca ha una buona struttura, morbidezza e grande eleganza.