

Castel ●●
San ●●●●
Mauro ●●

C H A ' A R

Bezeichnung: CHARDONNAY - g.g.A. Venezia Giulia

Jahr der Produktion: 2015

Weinherstellung: mit dem System NOE® (neuer Krug Enofilo®)
In der Presse gleichzeitig weich gedrückte (<2 bar) ganze Chardonnay (85%) und Ribolla Gialla (15%) Trauben. Trennung des Weintrubs mit 16-stündigem kaltem Dekantieren (12 °C) in Inox-Fässer.
Davon werden 70% in NOE-Fässern (9 Monate) und 30% in Eichenfässern (300 l) für weitere Spontangärung auf Reinzuchthefer (9 Monate) gelassen.
Gemischt und abgefüllt unfiltriert und ohne Stabilisierungs- und Schönungsmittel.
Veredelung: mindestens 4 Monate in Flaschen.

Weinberg: Castel San Mauro, Süd Südwesten, 140 Meter über dem Meeresspiegel

Das Alter der Reben: 40 (3500 Weinstöcke pro Hektar)

Boden: Ponca (Flysch, bestehend aus Mergel und Sandstein aus dem Eozän)

Züchtung: TRITON

Durchschnittliche Produktion: 1,2 kg / Weinstock

Weinernte: Anfang September, Handerte mit Kisten

Analytische Daten:

Vorhandener Alkohol 12,40% vol.

Restzucker: 0,14 g/l

pH 3,70

Gesamtsäure: 5,60 g/l

Flüchtige Säure: 0,76 g/l

gesamte SO₂ 45 mg/l

freie SO₂ 8 mg/l

Flasche: 0,75 l

CASTEL SAN MAURO
Località Castel S. Mauro, 1 - 34170 Gorizia - ITALIA

Website: www.castelsanmauro.it | Email: info@castelsanmauro.it | Tel: +39 328 9158033