

Castel ●●
San ●●●●
Mauro ●●

C H A ' A R

Denominazione: CHARDONNAY - IGP Venezia Giulia

Annata: 2015

Vinificazione: con sistema NOE® (Nuovo Orcio Enofilo)

Dalla spremitura soffice (<2 bar) di uva intera Chardonnay (85%), Ribolla Gialla (15%) assemblate in pressa. Separazione dalle fecce con decantazione a freddo (12 °C) per 16 ore in serbatoio inox.

Il 70% inserito in NOE per fermentazione spontanea su lieviti indigeni (9 mesi) e 30% inserito in botte di rovere (300 l) per fermentazione spontanea su lieviti indigeni (9 mesi).

Assemblato e imbottigliato senza stabilizzanti, chiarificanti e senza filtro.

Affinato in bottiglia almeno 4 mesi prima della vendita.

Vigneto: Castel San Mauro - Sud Sud-Est, 140 m s.l.m.

Età: 40 (3500 ceppi / Ha)

Terreno: costituito in maniera uniforme da marne e arenarie stratificate di origine eocenica (50 milioni di anni) la cui erosione ha formato il tipico terreno argilloso chiamato FLISCH DI CORMONS, più comunemente PONCA

Allevamento: TRITON

Produzione media: 1,2 kg / ceppo

Vendemmia: inizio settembre, manuale in cassette

Dati analitici:

Alcool 12,40% vol.

Zuccheri residui 1,4g/l

pH 3,70

Acidità totale 5,60 g/l

Acidità volatile 0,76 g/l

SO2 totale 45 mg/l

SO2 libera 8 mg/l

Bottiglia: 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