

IGP Forlì Chardonnay 2015

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Colore dorato chiaro e riflessi verdognoli. Profumo intensamente varietale sorretto da una buona acidità che ne esalta l'aromaticità. In bocca elegante, di struttura intensa e armoniosa con una piacevole sensazione minerale, sentori di pesca gialla. Un vino di presenza per tutte le occasioni anche e soprattutto per quelle speciali, da pasto e non, che bene si accompagna sia a piatti leggeri che a pietanze più strutturate e saporite.

PROCESSO PRODUTTIVO

- Uva : 100 % chardonnay coltivate con metodo biologico
- Vigneto: nella zona collinare di Dovadola FC presso loc. San Ruffillo a 250 mt s.l.m.; esposizione nord, ben ventilato, substrato marnoso arenaceo, suolo franco argilloso;
- Produzione: 60 q.li/ha
- Vinificazione: da uve raccolte a mano in cassette, pressatura soffice dei grappoli interi e fermentazione in acciaio a temperatura controllata
- Affinamento: in serbatoi di acciaio da 20 hl per 8 mesi
- Gradazione: 13%
- Bottiglie prodotte: 2200bott.



ANALISI

pH:	3,80
Anidride solforosa totale	56 mg/l
Titolo alcolimetrico volumetrico	15,93% vol
Acidità volatile	1,02 g/l di acido acetico
Acido malico	1,56 g/l

INFORMATIVA ALLERGENI:

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO₂.

FORLÌ
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
CHARDONNAY
vendemmia 2015

Vino ottenuto da uve 100% chardonnay raccolte, vinificate ed imbottigliate in azienda.

VINO ITALIANO
e 75 cl 13% vol

Imbottigliato all'origine da
Az. Agr. Corte San Ruffillo di
Vespignani Sara - Dovadola (FC), Italia
nelle proprie cantine presso
Podere la Fontana, via Calbola 1
Rocca San Casciano (FC), Italia

contiene solfiti - contains sulphites - enthält Sulfite




L. 03/15

IMBALLO

	Confezionamento	Altezza (cm)	Larghezza (cm)	Profondità (cm)	Peso
Prodotto	Bottiglie Vol. 75 cl.	31,9	7,3 Ø	-	Cl. 75
Imballo	Cartone 6 bt.	17,5	29,2	24,7	Kg. 7,1