

PASSOCALCARA bianco

MUSITA



SICILIA DOC
CONSORZIO
DI TUTELA VINI



Scheda tecnica

<i>Annata</i>	2019
<i>Denominazione</i>	DOC Sicilia
<i>Vitigni</i>	Catarratto - Chardonnay
<i>Zona di Produzione</i>	Sicilia Occidentale, zone collinari del territorio di Salemi e limitrofe
<i>Terreni</i>	Calcareo tendente all'argilloso
<i>Vigneto</i>	Controspalliera con allevamento Gujot
<i>Vendemmia</i>	Prima decade di agosto per lo Chardonnay; Settembre per il Catarratto
<i>Vinificazione</i>	Pressatura soffice delle uve; decantazione statica a freddo dei mosti; separazione del pulito e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.
<i>Affinamento</i>	Lo chardonnay fermenta in botti grandi e vi rimane fino al momento della costituzione del taglio finale. Il Catarratto fermenta in silos di acciaio e solo dopo viene trasferito in botti. Il Taglio viene effettuato in vasca pochi mesi prima dell'imbottigliamento. Segue affinamento in bottiglia.
<i>Note di degustazione</i>	Colore giallo tenue tendente a dorato; fragranze di acacia, miele, fiori bianchi, ananas; sapore pieno, armonico persistente di frutta matura a sfumare.
<i>Temp. di servizio</i>	12 - 13° C.

Dati analitici

<i>Alcool:</i>	12,50%
<i>pH:</i>	3,17 gr/lit
<i>Acidità totale:</i>	6,2 gr/lit
<i>Zuccheri:</i>	0,8

Packaging

<i>Formato bottiglia:</i>	75 cl - Borgognotta		
<i>Chiusura:</i>	Tappo Nomacork Reserva		
<i>Peso bottiglia:</i>	1,35 Kg		
<i>Peso cartone:</i>	8,4 Kg	<i>Formato cartone:</i>	6 bottiglie
<i>Misure cartone:</i>	323 x 253 x 168 mm - orizz.		
<i>Formato pallet:</i>	80x120	<i>Peso lordo pallet:</i>	600Kg
<i>Cartoni per fila:</i>	10	<i>File per pallet:</i>	7
<i>Cartoni per pallet</i>	70	<i>Bottiglie per pallet:</i>	420

Musita s.r.l.

C\da Passo Calcara, 552 – 91018 Salemi (TP) - Tel./fax +39 0924-68576 - www.musita.it – info@musita.it
Cod.Fisc. e Registro Imprese Trapani 02423350814 - P.Iva 02423350814 - R.E.A. TP 169441 - Cap. Soc. € 20.000,00 i.v.