

Rayàn - Chardonnay

MUSITA



Scheda tecnica

| | |
|-----------------------------|---|
| <i>Annata</i> | 2022 |
| <i>Denominazione</i> | IGT Terre Siciliane |
| <i>Vitigni</i> | 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> | Raccolto nella prima decade di Agosto |
| <i>Vinificazione</i> | Fermentato a temperatura compresa tra i 13 e i 15 gradi centigradi con l'ausilio di lieviti selezionati |
| <i>Affinamento</i> | In cisterne di acciaio su feccino nobile per 3 mesi circa con periodici battonage. |
| <i>Note di degustazione</i> | Dal colore giallo chiaro con sfumature tendenti al verde, questo vino risulta essere elegante, delicato e netto nei profumi così come in bocca dove possiamo apprezzarne anche la buona acidità e sapidità. |
| <i>Temp. di servizio</i> | 13° C. |

Dati analitici

| | |
|------------------------|-----------|
| <i>Alcool:</i> | 13,0% |
| <i>pH:</i> | 3,19 |
| <i>Acidità totale:</i> | 6,10 gr/l |
| <i>Zuccheri:</i> | 0,5 gr/l |

Packaging

| | |
|------------------------------|------------------------|
| <i>Formato bottiglia:</i> | 75 cl - Borgognotta |
| <i>Chiusura:</i> | Tappo tecnico Nomacorc |
| <i>Peso bottiglia:</i> | 1,2 Kg |
| <i>Peso cartone:</i> | 7,4 Kg |
| <i>Misure cartone:</i> | 252 x 167 x 302 mm |
| <i>Formato pallet:</i> | 80x120 |
| <i>Cartoni per fila:</i> | 21 |
| <i>Cartoni per pallet:</i> | 105 |
| <i>Formato cartone:</i> | 6 bottiglie |
| <i>Peso lordo pallet:</i> | 945 Kg |
| <i>File per pallet:</i> | 5 |
| <i>Bottiglie per pallet:</i> | 630 |

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.