

# MUSITA

## BIOLOGICO



Una linea di monovarietali biologici, che esprimono nella loro semplicità lo spirito mediterraneo del nostro territorio.

<b>Prodotto</b>	Bio Chardonnay
<b>Denominazione</b>	Doc Sicilia
<b>Vitigni</b>	<b>Chardonnay 100%</b>
<b>Zona di produzione</b>	Sicilia Occidentale, zone collinari del territorio di Salemi e limitrofe
<b>Terreni</b>	Calcereo tendente all'argilloso
<b>Vigneto</b>	Controspalliera con allevamento Gujot
<b>Vendemmia</b>	Raccolto a mano nella prima decade di agosto
<b>Vinificazione</b>	Fermentato a temperatura compresa tra i 13 e i 15 gradi centigradi con l'ausilio di lieviti selezionati
<b>Affinamento</b>	In cisterne di acciaio su feccino nobile per 4 mesi con periodici battonage e almeno 2 mesi di bottiglia
<b>Dati analitici</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Alcol 13%</li><li>• Ph 3,5</li><li>• Acid. Totale 5,3 gr/lit</li></ul>
<b>Note di degustazione</b>	Dal colore giallo chiaro con sfumature tendenti al verde, vino elegante, delicato e netto nei profumi, in bocca possiamo apprezzarne la buona acidità e sapidità



bioagri<sup>cert</sup>

