

VINICOLA
MASTRICCI
Antonio

SARMENTO

IGP CHARDONNAY PUGLIA



VITIGNO: Chardonnay 100%

Zona Di Produzione ubicazione: Agro di Cerignola e comuni limitrofi

Resa per ettaro : 90/100 ql

Epoca di vendemia: Fine Agosto

Vinificazione: l'uva arriva in cantina e viene immediatamente pigiodiraspata con pigiatrice orizzontale. Il pigiato viene inviato alle presse soffici, dove avviene una pressatura sottovuoto a circa -0,8 bar. Il mosto ottenuto viene immediatamente refrigerato e separato dalle fecce. Nel succo ottenuto vengono inescati lieviti estremamente selezionati, con cui si avvia la fermentazione attentamente controllata ad una temperatura di 14 gradi C°. Dopo circa 12- 15 giorni di fermentazione il vino viene travasato dalle fecce grosse e lasciato riposare sulle fecce fini per circa cinque mesi prima di essere imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo intensamente fruttato, ampio ed intenso, gusto fresco, morbido e delicato, piacevolmente armonico

Abbinamento gastronomico: Suggestivo su piatti di pesce in genere, soprattutto grigliati.

Temperatura di servizio: 11 - 12 °C stappando la bottiglia al momento del consumo

Gradazione alcolica: 12,50% vol

Acidità: 6,5 g/l

Residuo zuccherino: 4 g/l

Formato bottiglia: 750 ml tappo sughero Bottiglia conica

Bicchiere: Calice tulipano Grande

Codice EAN: 8033897140254

VARIETY: Chardonnay 100%

Zone Of Production location: Agro di Cerignola and neighboring municipalities

Yield: 90/100 ql

Period of Vendemia: End of August

Winemaking: the grapes arrive at the winery and is immediately pigiodiraspata with crusher orizzontale. Il pressed is sent to the soft presses, where there is a vacuum pressing to about 0.8 bar. The must is immediately cooled and separated from the dregs.

In the resulting juice is extremely inescati yeasts selected, with which you start the fermentation carefully controlled at a temperature of 14 degrees C°. After about 12- 15 days of fermentation, the wine is transferred from the dregs thick and let it rest on the lees for about five months before being bottled.

Tasting notes: Pale yellow color with greenish hues, intensely fruity aroma, full and intense, fresh taste, soft and delicate, nicely balanced

Food pairing: Suggested on seafood in general, especially grilled.

Serving temperature: 11-12 ° C, uncorking the bottle at the time of consumption

Alcohol content: 12,50% VOL.

Acidity: 6.5 g / l

Residual sugar: 4 g / l

Bottle size: 750 ml bottle cork conical

Glass: Goblet tulip Grande

EAN: 8033897140254

Vinicola Masticci Antonio & C. sas

Via Corso Vecchio, 38 - Cerignola (FG) 71042 tel+fax 0885411505

www.vinimasticci.it /info@vinimasticci.it /vinimasticci@libero.it

PARAMETRI CHIMICO-FISICI E BIOLOGICI	
ALCOL	12.5%VOL
PH	3,3
ACIDITA' TOTALE	>4,5 g[ac. tartarico]/l
ACIDITÀ VOLATILE	<0,35 g[ac. acetico]/l
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	< 100 mg/l
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	< 25 mg/l
ZUCCHERI	< 5,0 g[glucosio + fruttosio]/l
ACIDO MALICO	0,1 g/l
ESTRATTO SECCO TOTALE	25 g/l
ASSENZA OGM	Il prodotto non deriva da Organismi Geneticamente Modificati ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

ALLERGENI ALIMENTARI				
	AGGIUNTA INTENZIONALE		POSSIBILI TRACCE	
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI		NO		NO
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI		NO		NO
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA		NO		NO
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE		NO		NO
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI		NO		NO
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA		NO		NO
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCL. LATTOSIO)		NO		NO
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI		NO		NO
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO		NO		NO
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE		NO		NO
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO		NO		NO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SO ₂ > 10 mg/kg)	SI		SI	
LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO		NO		NO
MOLLUSCO E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCO		NO		NO