Tenuta Papale – Mesamì Chardonnay IGP - Datenblatt:

Rebsorte
Chardonnay

Hauptmerkmale
Farbe: strohgelb mit zartgrünen Reflexen
Bouquet: blumig und fruchtig mit Noten von exotischen Früchten;
im Speziellen von Banane, Papaya und reifer Ananas
Geschmack: frisch, harmonisch, leicht säuerlich und andauernd

Eigenschaften des Anbaugebietes
Anbaugebiet: Westsizilien (Provinzen Palermo, Trapani, Agrigento)
Anbaufläche: 14 ha
Höhe über NN: 400-600 m
Bodenart: Mittelockere Böden mit alkalischer Reaktion aufgrund von Kalkstein
Alter des Weinbergs: 20 Jahre
Anbaudichte: 4.000-5.000 Pflanzen pro ha
Erziehungssystem: überwiegend Gegenspalier-Erziehung
bei Kordon-Zapfen-Schnitt
Ertrag der Getrockneten Trauben pro ha: 80 Ql.
Weinertrag pro Ql. Trauben: circa 60%
Weinlese: Ende August

Gärungsprozess
Pressung: schonendes Auspressen
Gärungstank: im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur
Gärungsdauer: 15 Tage
Gärungstemperatur: 16°C
Malolaktische Gärung: Nein

Daten der Mostanalyse
Zuckergehalt des Traubenmosts: 18-20° KMW/Babo – Öchslegrad 87,48-97,20 Oe.
Alkoholgehalt: 13-13,5 % vol.

Alterungsprozess und Veredelung
Veredelung: 3 Monate
Veredelung in der Flasche: mindestens 2 Monate

Verzehrempfehlungen & Serviertemperatur
Ein Wein, der zu jeder Mahlzeit passt: Antipasti, weißes Fleisch, leichte erste Gänge, exzellent zu Meeresfrüchten, Krustentieren und generell Gerichten auf Fischbasis. Die Serviertemperatur sollte bei 8°-10°C liegen.

Empfohlenes Glas: tulpenförmiger Kelch