



Eclisse Lunare




GROTTAROSSA

BIANCO • WHITE

Eclisse Lunare

Classificazione: I.G.T. Sicilia

Varietà: 100% Chardonnay

Prima annata di produzione: 2003

Numero di bottiglie prodotte: 15.000

Comune di produzione: Agrigento

Altimetria: 250. mt. S.L.M.

Tipo di suolo: di media profondità, mediamente calcareo con argilla gialla, di una tessitura fine

Resa per ettaro: 80 q.li per ettaro

Sistema di allevamento: spalliera

Densità di impianto: 4.200 piante per ettaro

Epoca di vendemmia: seconda metà di agosto

Vinificazione: pigliadiraspatura e pressatura soffice seguita da decantazione statica del mosto e bucce, fermentazione in vasche di acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 15°C

Affinamento: 3 mesi in barriques di allier

Epoca di imbottigliamento: prima metà di febbraio

Capacità di invecchiamento: da amare giovane, apprezzando l'evoluzione nei successivi due anni

Bottiglia: bordeaux 75 cl

Gradazione alcolica 13,00% vol.

Acidità totale: 6,00 g/l

Classification: I.G.T. Sicily

Grape varieties: 100% Chardonnay

First year of production: 2003

Number of bottles produced: 15.000

Production area: Agrigento

Altitude: 250 mt. above S.L.

Soil type: shallow soil, moderate fine texture with yellow clay

Yield per hectare: 80 q.li per hectare

Training system: vertical trellis

Planting density: 4.200 vines/hectare

Harvest period: second half of august

Vinification: the grape are crushed and destemmed, fermentation in stainless steel vessels

Fermentation temperature: 15°C

Ageing: three months in allier barriques

Bottling period: first half of february

Ageing potential to be drunk: young or to be kept up to 2 years

Bottle type: bordeaux 75 cl

Alcohol content: 13,00% vol.

Total acidity 6,00 g/l.

