



MASSERIA DEL FEUDO



HAERMOSA

Vigneto: Vigna delle Rose 480 mt s.l.m.

Terreno: medio impasto calcareo

Sistema allevamento: cordone speronato

Uve: Chardonnay 100% raccolte a mano

Produzione per ettaro: 80 quintali

Epoca vendemmia: seconda decade Agosto

Vinificazione: Diraspapigiatura, Criomacerazione 12 ore, Pressatura soffice, Fermentazione con lieviti indigeni parte in vasche inox per 10 giorni a 17°, parte in botti da 25 hl di rovere francese, affinamento sur lies 12 mesi e 6 mesi in bottiglia.

Vineyards: Vigna delle Rose 480 mt a.s.l.

Land: medium texture and average limestone

Pruning system: spurred cordon

Grape: Chardonnay 100% manual harvest

Yield per hectare: 80 quintals.

Harvest: second decade of August.

Winemaking: Destalking, cold maceration 12 hours, soft pressure, fermentation through indigenous yeasts 50% in stainless vats for 10 days at 17°C and 50% in casks, refining 6 months on the lees and 6 month in bottle.