

Didacus 2014

D.O.C. Menfi



Variedad: 100% Chardonnay.

Primer año de producción: 2012

Las áreas de producción: Castiglione di Sicilia (Catania).

Viñedos: Pietramarina.

Bodega: Feudo di Mezzo.

Tipo de suelo: 61,9% arcilla, 29% marga, 9,1% arenas.

Vinificación: Refrigeradas durante 12 horas. Selección manual en mesa con un descarte del 13,2%.

Maceración en la prensa neumática durante tres horas a unos 13°C.

Producción de mosto del 56% aproximadamente. Decantación estática a 10°C durante 48 horas.

Inoculación de levaduras *S. cerevisiae*. Transferencia a barricas tras el inicio de la fermentación de 14°C durante 9 días.

Contenido alcohólico: 13,65%

Acidez total: 5,165

pH: 3,31