

# Forca di Palma

IGP Lazio Chardonnay



Herstellungsgebiet	Tarquinia, Loc. Forca di Palma - Latium.
Rebe	Chardonnay 90% Trebiano Toscano 10%.
Zeitpunkt der Lese	Chardonnay: mitte September, Trebiano Toscano: Oktober.
Höhe der Weinberge	100 m über dem Meeresspiegel.
Bodenart	Mittlere paste - lehmig.
Art des Anbaus	Kordon-Erziehung.
Sonneneinstrahlung	Südwest.
Anbaudichte	3.500 barbatelle pro Hektar.
Maximale Ertrag	70 Zentner pro Hektar.
Weinertrag	70%.
Herstellung	Kaltgärung der Schalen, 10 Stunden bei 7°C.
Alkoholische Gärung	In Edelstahl bei 16-18°C.
Malolaktische Gärung	Nicht durchgeführt.
Veredelung	In der Flasche.
Farbe	Strohgelb.
Bouquet	Fruchtig nach Apfel und Orangenschale.
Geschmack	Angenehm frisch, würzig.



**S. Isidoro s.r.l.** - Società Agricola  
Località Portaccia - 01016 Tarquinia (VT) Italia  
Tel. / Fax +39 0766 869716  
http: [www.santisidoro.net](http://www.santisidoro.net)  
e-mail: [info@santisidoro.net](mailto:info@santisidoro.net)

# Forca di Palma



LEIDENSCHAFT FÜR EINEN GROSSZÜGIGEN BODEN