



# 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>  
e-mail: [info@santisidoro.net](mailto:info@santisidoro.net)

# Forca di Palma



LEIDENSCHAFT FÜR EINEN GROSSZÜGIGEN BODEN