

CHARDONNAY

TRENTINO DOC

ANALISI TECNICA:

ANNATA: 2018

TIPO DI UVE: Chardonnay

ETA' DELLE VITI: 6 - 32 anni

SUOLO: marnoso calcareo

ALTITUDINE: 300 m/slm

ESTENSIONE DEL VIGNETO: 1 ha circa

TIPO DI IMPIANTO: guyot e pergola trentina

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 70 q.li

BOTTIGLIE PRODOTTE: 2500

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: breve contatto con le bucce

FERMENTAZIONE: in bianco

AFFINAMENTO: lunga permanenza sulla feccia tenuta sollevata fino a giugno.

Segue un'ulteriore evoluzione in bottiglia.

Vino capace di grande longevità

Ottenuto dalle uve dell'omonimo vitigno nel vigneto Tavole e Maso Rover I filari vengono arati come un tempo per controllare l'erba, arieggiare la terra e far esplorare gli strati più profondi alle radici delle vigne.

In estate i tralci non vengono cimati, ma intrecciati manualmente tra loro per mantenere l'innato equilibrio vegetativo: ne giovano le uve che mantengono maggiore integrità organolettica e le foglie che rimangono più sane. Nei momenti piovosi, i funghi sono controllati solo con rame e zolfo.

Le uve vendemmiate a mano vengono raffreddate ed ammorate dopo una breve macerazione senza l'uso di nessun'altra sostanza.

La fermentazione dura in genere 3 settimane. Matura quindi lentamente sulla propria feccia per almeno 10 mesi e continua poi l'affinamento in bottiglia.

Frutta, ampio e rotondo ma secco al palato, con una freschezza tutta trentina che lo rende lungo e sapido.

Sopporta molto bene la maturazione in vetro tale da apprezzarlo al meglio alcuni anni dopo la vendemmia.

Vino vivo e vitale in continua evoluzione.