

CHARDONNAY

DOC TRENTINO CHARDONNAY



VITIGNO

Chardonnay



METODO DI COLTIVAZIONE

Coltivazione biologica

DESCRIZIONE

Visiva

Brillante e limpido, giallo paglierino



Olfatto

Bouquet intenso, fruttato con richiami alla pietra focaia, fresco, floreale, leggero aroma di tostato

Gusto

Buon corpo, armonico e strutturato, note fruttate e sapide



INVECCHIAMENTO OTTIMALE

3 - 10 anni



ABBINAMENTO

Con pesce, crostacei, carni bianche e pollame



PROVENIENZA

Vigneti situati nelle zone pedecollinari collinari di Arco -Vigna Pisol



ALTITUDINE

130 metri s.l.m.



TERRENO

Calcareo - calcareo, argilloso



SESTO D'IMPIANTO

Allevamento a spalliera, 2 x 0,80 m



RESA PER ETTARO

56 hl/ha



VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve a grappolo intero, la fermentazione avviene direttamente all'interno di botti in rovere francese



AFFINAMENTO

In botti prevalentemente esauste di rovere francese (225 e 500 litri), la parte di legno nuovo può arrivare fino ad un massimo del 10% in base all'annata, affina sui propri lieviti risospesi periodicamente; per 8 mesi, successivamente affina in bottiglia per minimo 8 mesi



ETICHETTA

L'etichetta raffigura la conformazione della "Busa" territorio nel quale sono disposti i nostri vigneti, andiamo ad evidenziare il vigneto da cui proviene l'uva per produrre questo vino



Ottenuto dal nostro miglior vigneto di Chardonnay, la ricerca di un vino che sia la massima espressione del vitigno nel nostro territorio.