

CHARDONNAY 2019

TRENTINO SUPERIORE DOC – BIO



Raffinierte Assemblage aus Chardonnay mit einem geringen Anteil Sauvignon Blanc. Die Trauben stammen von Weinbergterrassen, die durch steile Straßen, Pontère genannt, verbunden sind.

MERKMALE DES WEINGARTENS

Verlauf Das Knospenschieben im Frühling fand vorzeitig statt, aber der kalte Mai führte zu einer Verzögerung der Blüte von etwa zehn Tagen. Von da an war der Saisonverlauf sehr günstig, die Regenfälle schön verteilt. Bei der Ernte waren die Trauben etwas spärlicher und leichter, aber Reifezustand und Säuregehalt waren gut.

Herkunftsgebiet Terrassenförmiger Hügel im Raum Tenno, in dem Gebiet namens Fontanelle.

Verwendete Rebsorte Chardonnay, kleiner Anteil von Sauvignon Blanc.

Bodenart Flacher Boden mittlerer Dichte, mit einem hohen Tonanteil, zu Kalkstein tendierend.

Erziehungssystem Einfache Pergola.

Produktion 8,5 t Trauben pro Hektar.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Lese Die Trauben wurden am 17. September bei aufmerksamer Traubenselektion von Hand in den kühlen Morgenstunden geerntet. Es wurden kleine Behälter zum Tragen in den Keller verwendet.

Vinifikation Die Trauben wurden auf ca. 10 °C abgekühlt, anschließend gerebelt und gequetscht. Dann wurden die Trauben in Kontakt mit den Schalen vor-mazeriert (4-5 Stunden) und sanft gepresst. Auf die Pressung folgte die Kaltstabilisierung des Mostes (3 Tage) vor dem Dekantieren. Die alkoholische Gärung dauerte 12 Tage im Fass (25 hl) und in Tonneaux (5 hl) bei einer Temperatur von rund 18 °C.

Reifung Am Ende der alkoholischen Gärung wurde der Wein auf den Gärhefen belassen. Der Hefesatz wurde wöchentlich aufgerührt (Batonnage), um dem Wein Komplexität und Fülle zu verleihen. Dann wurde die malokatische Gärung abgeschlossen. Ende Juni wurde der Wein stabilisiert und für die Abfüllung am 30. Juli 2020 vorbereitet. Es wurden 3.666 Flaschen abgefüllt. Es folgte eine 6-monatige Flaschenreifung.

CHARDONNAY 2019

TRENTINO SUPERIORE DOC – BIO

SENSORIK

Farbe Strohgelber, wunderschön glänzender Wein.

Geruch Der Wein präsentiert sich in der Nase intensiv und äußerst elegant. Das aufgrund seiner aromatischen Akzente einladende und komplexe Bouquet reicht von fruchtigen Noten des Golden Delicious und der Banane über nussige Noten von Haselnuss und Mandel bis hin zu blumigen Akazienakzenten, um schließlich in Noten von Vanille und Konditorcreme auszuklingen.

Geschmack Am Gaumen sehr vergnüglich mit einem schönen würzigen Finale, das mit der alkoholischen Komponente in Einklang steht. Der Wein mit langer aromatischer Persistenz und schöner Harmonie kann sofort genossen werden. Seine Eigenschaften behält er aber ohne weiteres für einige Jahre.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 12,90 % Vol.

Zucker 2,6 g/l (Glukose und Fruktose).

Gesamttrockenextrakt 20,1 g/l.

Gesamtsäure 5,04 g/l.

pH-Wert 3,43.

Enthält Sulfite.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Als Aperitiv zu italienischen Antipasti.
- Zu ersten Gängen mit Käse.
- Zu Filets vom See- und Süßwasserfisch im Allgemeinen.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 12 °C in mittelgroßen Gläsern.

KONSERVIERUNGSMETHODE

An einem kühlen Ort vor Licht und Wärmequellen geschützt aufbewahren. Liegend in der Flasche lagern.

LAGERFÄHIGKEIT

3 Jahre

PALETTIERUNG

Format 0,75 l (1,35 kg)

Art Burgunderflasche

Karton 6 Flaschen • Gewicht 8,67 kg

Kartonmaße Länge 30,5 cm • Höhe 18 cm • Breite 25,5 cm

Palettierung 100 Kartons • Gewicht 890 kg • Höhe 185 cm