



CHARDONNAY 2022

TRENTINO 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 Jahr war gekennzeichnet von geringen Niederschlägen, die bereits in den frühen Wintermonaten begrenzt waren, von sehr trockenen Tagen und sehr hohen Temperaturschwankungen. Der Austrieb verzögerte sich leicht, aber die Vegetationsperiode setzte sehr schnell fort, so dass die Blüte bereits in den letzten zehn Tagen im Mai vorhanden war. Ab Anfang Juni und während des größten Teils des Sommers gab es lange heiße und trockene Perioden mit Temperaturen, die sowohl tagsüber als auch nachts mehrere Grad über dem Durchschnitt lagen. Glücklicherweise konnte der Wassermangel dank der Weitsicht der Bewässerungskonsortien und einiger Regenfälle zu den kritischsten Zeiten angemessen kompensiert werden. Die Ernte war früh und erfolgte mit völlig gesunden und intakten Trauben, die jedoch einen tendenziell niedrigen Säuregehalt aufwiesen, so dass es wichtig war, die Ernte zum richtigen Zeitpunkt zu treffen.

Herkunftsgebiet Hügellandschaft westlich von Ceniga, jenseits des Flusses Sarca, bekannt als Naroncol-Gebiet.

Verwendete Rebsorte Chardonnay, kleiner Anteil von Sauvignon Blanc (rund 5%).

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

Erziehungssystem Einfache Pergola.

Produktion Weniger als 50 Doppelzentner Trauben pro Hektar.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Lese Erfolgte am 30. August mit einer sorgfältigen manuellen Auswahl der Trauben während der kühlen Morgenstunden und unter Verwendung kleiner Behälter für den Transport in den Keller.

Vinifikation Die Trauben wurden sofort auf ca. 10 °C gekühlt, entrappt und gequetscht. Es folgten eine 4-5-stündige Vorgärung in der Presse in Kontakt mit den Schalen und eine sanfte Pressung. Nach dem Pressen wurde der Most 2 Wochen lang kalt mazeriert, wobei die



CHARDONNAY 2022

TRENTINO DOC · BIO

Masse ständig umgerührt wurde, um die gröberen Teile in der Schwebelage zu halten, und dann über Nacht dekantiert. Die alkoholische Gärung erfolgte über 8 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von ca. 18 °C, zunächst in Edelstahltanks und anschließend in Holzfässern, Tonneaux und Barriques.

Reifung Nach Abschluss der alkoholischen Gärung setzte der Wein seine Reifung in Holz auf der Gärungshefe fort, wobei er wöchentlich mit Batonnage in Suspension gebracht wurde, um dem Wein mehr Komplexität und Volumen zu verleihen. Der Wein hat auch teilweise die malolaktische Gärung abgeschlossen. Im Juli wurde der Wein verschnitten und für die Abfüllung vorbereitet, die am 2. August 2023 stattfand. Es wurden 6.456 Flaschen hergestellt. Danach folgte eine 6-monatige Flaschenreifung.

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 13,32% vol

Zucker 0,5 g/l

Gesamttrockenextrakt 19,1 g/l

Gesamtsäure 5,05 g/l

pH-Wert 3,34

Enthält Sulfite. Enthält keine GVOs.

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 Bordolese Riva

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