



CHARDONNAY 2022

TRENTINO DOC · BIOLOGICO



Ottenuto dalla sapiente unione di Chardonnay e una piccola parte di Sauvignon Blanc provenienti da vigneti terrazzati e collegati da ripide stradine chiamate pontère.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento stagionale Annata contraddistinta dalla scarsità di precipitazioni già limitate già dai primi mesi invernali, con giornate molto asciutte ed escursioni termiche molto elevate. Il germogliamento è avvenuto con leggero ritardo, ma la stagione vegetativa è proseguita poi molto rapidamente, tanto da anticipare la fioritura già nella terza decade di maggio. Dai primi giorni di giugno e per buona parte dell'estate si sono verificati lunghi periodi caldi e siccitosi, con temperature di parecchi gradi sopra la media sia durante il giorno che nelle ore notturne. Fortunatamente la lungimiranza dei Consorzi irrigui e qualche pioggia nei momenti più critici hanno permesso di sopperire in modo adeguata alla mancanza di acqua. La vendemmia è risultata anticipata e si è svolta con uve perfettamente sane e integre, ma con un contenuto acidico tendenzialmente basso, per cui è risultato fondamentale centrare il giusto momento della raccolta.

Zona di provenienza Zona collinare posta a ovest di Ceniga, oltre il Sarca, nella zona denominata Naroncol.

Varietà di uva utilizzata Chardonnay, in minima parte Sauvignon Blanc (circa 5%).

Tipologia del terreno Poco profondo, di medio impasto, dotato di un buon contenuto in argilla e tendente al calcareo.

Forma di allevamento Pergola semplice.

Produzione Inferiore a 50 quintali di uva a ettaro.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia Si è svolta il 30 agosto con un'attenta selezione manuale delle uve nelle ore più fresche della giornata (mattino) e utilizzando piccoli recipienti per il trasporto in cantina.

Vinificazione L'uva è stata subito raffreddata a circa 10 °C e poi diraspata e pigiata. Ne è seguita una macerazione prefermentativa in pressa a contatto con le bucce per 4-5 ore e una pressatura soffice. Dopo la pressatura il mosto è stato stabulato a freddo per 2



CHARDONNAY 2022

TRENTINO DOC · BIOLOGICO

settimane con continuo rimescolamento della massa per tenere in sospensione le parti più grossolane e poi decantato per una notte. La fermentazione alcolica si è svolta in 8 giorni a temperatura controllata intorno ai 18 °C, inizialmente in serbatoi in acciaio inox e poi in legno (botte, tonneau e barrique).

Affinamento Al termine della fermentazione alcolica il vino ha proseguito la sua maturazione in legno sulle proprie fecce di fermentazione con batonnage settimanali per metterle in sospensione, allo scopo di dare al vino maggiore complessità e volume. Il vino ha compiuto anche parzialmente la fermentazione malolattica. In luglio il vino è stato assemblato e preparato per l'imbottigliamento, avvenuto il 2 agosto 2023. Ne sono state prodotte 6.456 bottiglie. A seguire 6 mesi di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista Vino di colore giallo paglierino di pregiata luminosità.

Olfatto Si presenta al naso con buona intensità ed estrema eleganza un bouquet terziario invitante e complesso per le sfumature aromatiche che vanno da note fruttate di mela Golden e banana, alla frutta secca di nocciola e mandorla, da note floreali di fiori d'acacia, per arrivare fino alla vaniglia e alla crema pasticceria.

Gusto Al palato ha grande piacevolezza e una bella nota sapida in chiusura, che porta ad equilibrio con la componente alcolica. Di lunga persistenza aromatica e di buona armonia, va gustato nell'immediato, ma può mantenere le sue caratteristiche per qualche anno.

DATI ANALITICI

Grado alcolico 13,00% vol.

Zuccheri 0,5 g/l

Estratto secco 19,1 g/l

Acidità totale 5,05 g/l

pH 3,34

Contiene solfiti. Non contiene OGM.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Aperitivo.
- Primi piatti con componente di formaggi.
- Pesce d'acqua dolce al forno (filetto di persico).
- Zuppa di cereali con crostini.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 12 °C, in calici di media ampiezza.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Conservare sempre la bottiglia in orizzontale.

CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

3 anni.

PALETTIZZAZIONE

Formati 0,75 l (1,35 kg)

Tipo bottiglia Bordolese Riva

Cartone 6 bottiglie • Peso 8,67 kg

Misure cartone Larghezza 30,5 cm • Altezza 18 cm • Profondità 25,5 cm

Palettizzazione 100 cartoni • Peso 890 kg • Altezza 185 cm