

CHARDONNAY 2024

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 Der überdurchschnittlich warme Winter beschleunigte den Vegetationsbeginn und setzte die Talböden-Weinberge dem Risiko von Spätfrösten Ende April aus, jedoch ohne Schäden. Der Frühling war sehr regenreich, auch während der Blüte, was Verrieselungsphänomene verursachte und zu lockeren Trauben führte. Die ersten sechs Monate des Jahres überschritten den seit 1926 bestehenden historischen Niederschlagsrekord und forderten die Winzergenossen bei den Weinbergsarbeiten erheblich, letztendlich jedoch erfolgreich. Ab Juli stiegen die Temperaturen und die große Hitze, gemildert durch den Gardasee, ermöglichte eine optimale Traubenreife und verhinderte das Auftreten von Fäulnis wie eine Art Desinfektion. Die Lese begann am 21. August, im Einklang mit den letzten Jahren, und erwies sich wie erwartet als ziemlich knapp in der Menge, was eine perfekte Abstimmung der Reifezeiten ermöglichte, mit gutem Säuregleichgewicht bei den Weißweinen und perfekter phenolischer Reife bei den Rotfruchttrauben. Daher eine mengenmäßig knappe, aber qualitativ hochwertige Lese mit guten Aussichten für die Alterung der gewonnenen Weine.

Herkunftsgebiet Hügellgebiet westlich von Ceniga, jenseits des Flusses Sarca, in dem als Naroncolo bezeichneten Gebiet und Tennesse-Hügel auf etwa 300 m ü.d.M.

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

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

Erziehungssystem Guyot und Trentiner Pergola.

Produktion Etwa 60 Doppelzentner Trauben pro Hektar.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Lese Erfolgte am 11. und am 16. September 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 etwa 10 °C abgekühlt und dann entrappt und gepresst. Es folgte



CHARDONNAY 2024

TRENTINO DOC · BIO

eine präfermentative Mazeration in der Presse im Kontakt mit den Schalen für einige Stunden und eine sanfte Pressung. Nach der Pressung wurde der Most zwei Wochen lang kalt gelagert mit kontinuierlichem Umrühren der Masse, um die gröberen Teile in Schwebelage zu halten, und dann über Nacht dekantiert. Die alkoholische Gärung fand über etwa zehn Tage bei kontrollierter Temperatur um 17 °C statt, zunächst in Edelstahltanks.

Reifung Nach Abschluss der alkoholischen Gärung wurde der Wein in Holzfässer (Fass, Barrique und Tonneau) sowie in Clayver-Behälter gefüllt und auf der Feinhefe mit wöchentlichem Bâtonnage ausgebaut, um die Feinhefe in Schwebelage zu halten und dem Wein mehr Komplexität und Volumen zu verleihen. Der Wein durchlief außerdem teilweise den biologischen Säureabbau (malolaktische Gärung). Mitte April wurde der Wein assembliert und für die Abfüllung vorbereitet, die am 6. Juni 2025 erfolgte. Insgesamt wurden 6.081 Flaschen produziert, anschließend folgte eine einjährige Flaschenreife.

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 % vol

Zucker 0,3 g/l

Gesamt trockenextrakt 20,8 g/l

Gesamtsäure 4,95 g/l

pH-Wert 3,45

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

Kühl lagern, vorzugsweise zwischen 10 und 16 °C lichtgeschützt, die Flasche horizontal positionieren.

LAGERFÄHIGKEIT

3 Jahre

PFLICHTANGABEN

Um Anweisungen zur Mülltrennung, Nährwertdeklaration und Zutatenliste einzusehen, führe folgende Schritte mit dem Mobiltelefon durch: (1) scanne den QR-Code; (2) öffne die Web-App; (3) scanne den Strichcode des gewünschten Formats.



0,75 l



8 025966 402851