

CHARDONNAY 2024

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 L'inverno più caldo della media ha anticipato la ripresa vegetativa, mettendo a rischio i vigneti di fondovalle per le gelate di fine aprile, ma senza danni. La primavera è risultata molto piovosa, anche durante la fioritura, causando fenomeni di filatura e portando a grappoli più spargoli. I primi sei mesi dell'anno hanno superato il picco storico di piovosità, che persisteva dal 1926, e ha impegnato in modo importante, ma in ultima analisi con successo, i Soci viticoltori nelle operazioni in vigna. Da luglio le temperature sono aumentate e il gran caldo, mitigato dal Lago di Garda, ha permesso di far maturare al meglio i grappoli, bloccando l'insorgere di marciumi, come una sorta di disinfezione. La vendemmia è iniziata il 21 agosto, in linea rispetto agli ultimi anni, e, come preventivato, si è rivelata abbastanza scarsa a livello di quantità consentendo di centrare perfettamente i tempi di maturazione, con un buon equilibrio acidico nei bianchi e con una perfetta maturità fenolica nelle uve a frutto rosso. Quindi, una vendemmia scarsa a livello quantitativo, ma di grande qualità e prospettiva per l'invecchiamento dei vini ottenuti.

Zona di provenienza Zona collinare posta a ovest di Ceniga, oltre il fiume Sarca, nella zona denominata Naroncolo e collina del Tennesse a circa 300 m s.l.m.

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 Guyot e pergola trentina.

Produzione Intorno a 60 quintali di uva a ettaro.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia Si è svolta l'11 e il 16 settembre con un'attenta selezione manuale delle uve nelle ore più fresche della giornata (mattino) e utilizzando piccoli recipienti per il trasporto in cantina.



CHARDONNAY 2024

TRENTINO DOC · BIOLOGICO

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 qualche ora e una pressatura soffice. Dopo la pressatura il mosto è stato stabulato a freddo per due 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 una decina di giorni a temperatura controllata intorno ai 17 °C, in serbatoi in acciaio inox.

Affinamento Al termine della fermentazione alcolica il vino è stato posto in botti di legno (botte, barrique, tonneau) e in Clayver sulle fecce fini 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. A metà aprile il vino è stato assemblato e preparato per l'imbottigliamento, avvenuto il 6 giugno 2025. Ne sono state prodotte 6.081 bottiglie. A seguire un anno 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. 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 pasticcera.

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% vol

Zuccheri 0,3 g/l

Estratto secco 20,8 g/l

Acidità totale 4,95 g/l

pH 3,45

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 al fresco, possibilmente tra i 10 e i 16 °C al riparo dalla luce, posizionando la bottiglia orizzontalmente.

CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

3 anni.

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

Per visualizzare le indicazioni per la raccolta differenziata, la dichiarazione nutrizionale e l'elenco degli ingredienti, segui questi passi con il tuo cellulare: (1) inquadra il QR code; (2) apri la web app; (3) inquadra il codice a barre corrispondente al formato di tuo interesse.



0,75 l



8 025966 402851