

Chardonnay

Uva: Chardonnay

Vigneto di provenienza: Lavine

esposizione Sud, Sud/Ovest

altitudine 200/230 mslm

superficie 1,7 ha

ceppi/ha 5200

sesto impianto 2,4x0,5

Allevamento: Pergola Trentina semplice o spezzata

Anno di impianto:1982

Terreno: Conoide di deiezione Calcareao-Dolomitico

Resa per ettaro:55 q.li

Vendemmia: prima decade di Settembre

Vinificazione: in barriques

Maturazione: In Barriques per dieci mesi

Affinamento: in bottiglia per sei mesi

Grado alcolico:13% Vol.

Esame organolettico: Giallo paglierino brillante, note di fiori bianchi e mela verde, in bocca elegante, fresco sapido e minerale buona persistente.





VALLAROM

Lo Chardonnay è uno dei primi vini prodotti a Vallarom assieme al Pinot Nero nei primi anni '80.

Le uve vendemmiate a mano e portate rapidamente in cantina.

Dopo una pressatura soffice il mosto viene messo direttamente in barriques di vari passaggi.

Fermentazione alcolica spontanea e malolattica per effetto di batteri indigeni.

Il vino riposa per dieci mesi nelle barriques di fermentazione, terminato questo periodo, viene creata una massa unica in acciaio per la sua omogeneizzazione.

In luna calante viene imbottigliato e dopo tre mesi di riposo in bottiglia presso il nostro magazzino, viene commercializzato.