

72

Vitigno: 100% Chardonnay CI 95 e altri
Terreno: calcareo-dolomitico
Età delle viti: anno di impianto 1985
Densità ettaro: 4200 ceppi/ha
Forma di allevamento: pergola trentina semplice
Produzione per ettaro: 55 quintali Ha
Produzione media bottiglie: 500 bottiglie
Tecnica di vinificazione: fermentazione ad opera di lieviti indigeni in acciaio a temperatura controllata (18°C) e un 20% in barriques.
Modi e tempi di conservazione: in acciaio inox per otto mesi con batonage settimanale, 20% in barriques.
Rifermentazione in bottiglia e permanenza sui lieviti per settantadue mesi.
Sboccatura senza dosaggio (niente zucchero e liquer).
Alcool: 12° - 12,5°
Acidità: 6,5 - 7 %..
Longevità: 10/15 anni
Temperatura di servizio: 8 - 10 gradi





VALLAROM

Il 72 è la nostra riserva.

il numero riprende tre fasi importanti per noi:

Il mio anno di nascita;

l'anno in cui i miei nonni hanno iniziato a vinificare;

i mesi di affinamento sui lieviti.

Le uve vendemmiate a mano sono portate rapidamente in cantina.

Dopo una pressatura soffice il mosto viene trasferito nella vasca di fermentazione e nelle barriques.

Fermentazione alcolica spontanea.

Fermentazione malolattica per effetto di batteri indigeni.

Il vino riposa per otto mesi nei suoi contenitori di fermentazione, terminato questo periodo, viene creata una massa unica in acciaio per la sua omogeneizzazione e presa di spuma.

Dopo sei anni sui lieviti viene degorgiato, dopo sei mesi dalla sboccatura, viene commercializzato.