

Chardonnay Filippo Scienza

Uva: Chardonnay

Vigneto di provenienza: Lavine

esposizione Sud, Sud/Ovest

altitudine 260mslm

superficie 1,2 ha

ceppi/ha 5200

sesto impianto 2,4x0,5

Allevamento: Pergola Trentina semplice o spezzata

Anno di impianto: 1982

Terreno: Conoide di deiezione Calcarea-Dolomitico

Resa per ettaro: 45 q.li

Vendemmia: prima decade di Settembre

Vinificazione: in barriques

Maturazione: In Barriques per quattordici mesi

Affinamento: in bottiglia per dodici mesi

Grado alcolico: 13% Vol.

Esame organolettico: Giallo paglierino brillante, note di fiori bianchi e leggera spezzatura, in bocca elegante, fresco sapido e minerale molto persistente.

Note varie e progetti: Prodotto solo in annate particolarmente vocate.





VALLAROM

Questo Chardonnay viene prodotto solo in annate particolarmente vocate.

Le uve vengono vendemmiate rigorosamente a mano e portate nel più breve tempo possibile in cantina.

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

Fermentazione alcolica spontanea e malolattica per effetto batteri indigeni.

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

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