

Vitigno: 100% Chardonnay Cl 95 e altri

Terreno: calcareo-dolomitico

Età delle viti: anno di impianto 1985

Densità ettaro: 4500 ceppi/ha

Forma di allevamento: pergola trentina semplice

Produzione per ettaro: 70 quintali Ha

Produzione media bottiglie: 3500 bottiglie

Tecnica di vinificazione: vinificazione in bianco in acciaio a temperatura controllata e per un 20% fermentazione in barriques ad opera di lieviti indigeni.

Modi e tempi di conservazione: in acciaio inox e 20% in barriques per sei mesi con batonage settimanale.

Modi e tempi di conservazione: Rifermentazione in bottiglia e permanenza sui lieviti per trenta mesi.

Sboccatura senza dosaggio.

Alcool: 12° - 12,5°

Acidità: 6,5 - 7°/..

Longevità: 10/15 anni

Abbinamento cibi: ottimo a tutto pasto.

Temperatura di servizio: 10-12 gradi

Certificazione: Biologica / Biovegan

VO'

