

CHARDONNAY BRUT



Uvaggio

Chardonnay

Vigneto

Il sistema di allevamento è guyot. La densità d'impianto è di 4.000 ceppi per ettaro e la produzione è di circa 3 kg. per pianta. Il terreno è di tipo morenico situato a sud del Lago di Garda, con i filari esposti a nord-sud. La vendemmia è di tipo manuale.

Vinificazione

Il mosto, ottenuto con una pressatura lenta e progressiva delle uve a grappolo intero, fermenta a temperatura controllata in cisterne di acciaio inox con lieviti selezionati.

Affinamento

Viene conservato con i propri lieviti per circa 3 mesi fino al momento del tiraggio sistema Martinotti (charmat), dopo 2 mesi in autoclave per la presa di spuma viene imbottigliato e commercializzato dopo circa 3 mesi di affinamento in bottiglia.

Note organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso il vino risulta esprimere principalmente note fruttate floreali e crosta di pane; mantiene una buona sensazione fresca dovuta alla presenza delle bollicine ma che per caratteristica non risultano invadenti.

Grado alcolico

12,5°

Formato

bottiglia da 0,75 lt.