



GRAPPOLO  
NEL CALICE



## CHARDONNAY



**Uve:**

Chardonnay in purezza

**Zona di produzione:**

vigneti della zona dei Pratiarcati.

**Ceppi per Ha:**

da 3000 a 4000

**Uva per ceppo:**

da 1 a 3 kg

**Tipologia di terreno:**

medio impasto tendente all'argilloso.

**Metodo di produzione**

I vignaioli, come da tradizione, seguono il vigneto in modo da ottenere un'uva integra e di qualità.

La vendemmia manuale viene effettuata a fine agosto inizio settembre.

I maestri cantinieri vinificano con metodo e lasciano riposare per almeno 6 mesi il vino ottenuto nelle botti di cemento.

**Caratteristiche analitiche:**

Acidità 5,8 g/l

Alcol 12,5 % vol.

Residuo zuccherino 4 g/l

**Caratteristiche organolettiche:**

Aspetto limpido, giallo paglierino, carico.

Al naso intenso e persistente di frutta gialla.

Al palato è fine, elegante, persistente e strutturato.

*"Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative"*