

CUVÉE N°3

Zona

Vigneti situati sul Monte Calisio, sopra la città di Trento tra le località Moia e Quaioti.

Quota

Tra i 500 e i 600 m s.l.m.

Suolo

A prevalenza di origine calcarea (Dolomia) con presenza di rocce basaltiche. Profondo, fresco e ben drenato.

Forma di allevamento

Guyot e pergola con rispettivamente 7000 e 5000 ceppi per ettaro

Varietà

100% Chardonnay

Vendemmia

Inizio ottobre 2014

Produzione

4500 litri per ettaro

Vinificazione

Pressatura di uve intere e chiarifica statica a freddo dei mosti. Fermentazione per il 60% in acciaio inox e 40% in Tonneaux di rovere austriaco, successiva fermentazione malo-lattica e affinamento per 8 mesi sulle fecce fini fino al tiraggio.

Affinamento

A temperatura costante per almeno 36 mesi

Dosaggio

3,8 g/L

Produzione

6892 bottiglie e 750 magnum

