

CUVÉE N° 4

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

Metà settembre 2015

Produzione

6000 litri per ettaro

Vinificazione

Pressatura di uve intere e chiarifica statica a freddo dei mosti. Fermentazione per il 70% in acciaio inox e 30% 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

3,9 g/L

Produzione

9802 bottiglie e 149 magnum

