

# CUVÉE N°5

## Zona

Vigneti situati sul Monte Calisio, sopra la città di Trento tra le località Moià 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 2016

## Produzione

6000 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 e barrique di rovere francese e 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

12492 bottiglie e 250 magnum

