

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

