

CUVÉE N°6

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 settembre 2017

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 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

3,5 g/L

Produzione

13668 bottiglie e 500 magnum

