



chardonnay

Vigna

Località: Centro aziendale Baite di Basalghelle

Nome: Vigneto Sacerdoti

Superficie: 5,76 ettari

Giacitura: Pianura

Esposizione: Est-Ovest

Terreno: Tessitura argillosa di buon drenaggio

Anno d'impianto: 1974

Modello di vigneto: Sylvoz 1,25 x 3 metri

Uva

Varietà: Chardonnay in purezza

Zona: Basalghelle di Mansuè

Selezioni: Innesti di varietà zonali

Tecnica colturale: Inerbimento sull'interfilare, lavorazione meccanica sul filare

Vino

Vendemmia: Fine agosto primi di settembre con valutazione indici di maturazione

Vinificazione: Con pressatura soffice e fermentazione in serbatoi d'acciaio

Affinamento: Fino a inizio primavera sulle fecce fini, pronto per il consumo dopo l'imbottigliamento

Imbottigliamento: Inizi primavera

Conservazione: Magazzino interrato con temperatura controllata



Caratteristiche degustative

Giallo paglierino scarico. Olfatto aperto e composto, fiori gialli, crosta di pane e pesca bianca. Fresco ma nello stesso tempo solido al palato ed armonico. Fine bocca di ottima persistenza con note di fruttato molto ben integrate.