



Cadalora Chardonnay Vallagarina IGT

Denominazione:
VALLAGARINA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Zona di produzione:
Santa Margherita, Vallagarina, Trentino

Cru: Cadalora

Superficie del vigneto: 0,5 ettari

Tipo di terreno:
di conoide calcareo, di medio impasto con buona presenza di argilla e di scheletro.

Esposizione: Sud-Ovest.

Vinificazione:
in bianco con pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, 18-20 °C in barriques, stoccaggio in barriques per un anno, imbottigliamento a novembre e affinamento in bottiglia un altro anno.

Dati analitici vino:
alcol 13,50, estratto netto 23,10 g/l
acidità totale 5,20 g/l

Caratteristiche:
Il vino presenta dei profumi da crosta di pane, da fieno di montagna, il sapore è secco, mediamente acido, con buon corpo ed è molto persistente. E' un vino che sopporta bene 7-8 anni di invecchiamento.

Temperatura consigliata: 12-13 °C

Numero di bottiglie: 5.000