



CASTELLO

CHARDONNAY CÉSURET

Ausgeprägtes Bouquet, fruchtig, floreal, Röstaromen, feine Holzwürze, kraftvoll, vielschichtig, frisch, lagerfähig; passt perfekt zu Schalen- und Krustentiere, Risotto mit Ziegenkäse, Teigwaren mit Käsesauce und Trüffel

Traubensorte

Chardonnay

Lage Weinberge

Faedo Trentino

Höhe Weinberge

550 m ü.d.M.

Bodenbeschaffenheit

Kalkhaltiger Lehmboden

Erziehungssystem

Drahtramen (Guyot) 1,0 m* 1,0 m

Pflanzendichte

10.000

Ertrag pro ha

80 dz

Verarbeitung Trauben

Ganztraubenpressung bei 0,5 bar sanftem Druck, 48 Stunden entschleimen, Most, anschließende Anreicherung mit Hefe

Ausbau / Lagerung

12 Monate zu 100% im Barrique, anschließende Lagerung im Edelstahltank für mindestens 6 Monaten, nach der Füllung 12 Monate Flaschenlagerung

Alkoholische Gärung

Gärung und anschließende Lagerung mit Gärhefe im selben Barriquefass, Batonnage

Säuregehalt

6g / lt

Restzucker

2,5g / lt