



CASTELLO

CHARDONNAY CÉSURET

Elegante, filigranato, fruttato, fragola selvatica, lampone, espressivo, convincente, succoso, persistente; perfetto con molluschi e crostacei, risotto con formaggio di capra, pasta con salsa di formaggio e tartufo

Varietà d'uva

Chardonnay

Posizione - località

Faedo Trentino

Altitudine vigneti

550 m s.l.m.

Tipo di terreno

Argilloso calcareo

Sistema d'impianto

Guyot 1,0 m* 1,0 m

Densità di piante/ha

10.000

Resa per ettaro

80 qt

Trasformazione delle uve

Pigatura dell'uva intera a 0,5 bar di pressione delicata, 48 ore di degommatura, successivo arricchimento con lievito

Affinamento

12 mesi al 100% in barrique, seguiti da uno stoccaggio in vasche di acciaio per almeno 6 mesi, dopo l'imbottigliamento 12 mesi in bottiglia

Fermentazione alcolica

Fermentazione e successivo affinamento con i lieviti di fermentazione nella stessa barrique, batonnage

Acidità totale

6g / lt

Zuccheri residui

2,5g / lt