

CHARDONNAY FAEDI 2018



DENOMINAZIONE	Chardonnay Selezione Faedi Vigneti delle Dolomiti IGT
VARIETÀ	Chardonnay 100%
ANNATA	2018
VIGNETI DI ORIGINE	Coveli e Balone, Maso Belvedere, Comune di Faedo
SUPERFICIE DEI VIGNETI MQ	16.500
RESA PER ETTARO	70 q.li/ha
ESPOSIZIONE	Sud, sud-ovest
FORMA DI ALLEVAMENTO	Pergola semplice spezzata
ANNO DI IMPIANTO	1989
VENDEMMIA	Manuale nella seconda decade di settembre.
VINIFICAZIONE	Vinificazione in bianco tradizionale. Fermentazione e affinamento in piccole botti di rovere francese. Riposa in bottiglia per altri 3-4 mesi.
GRADAZIONE ALCOLICA	14 % Vol
ACIDITÀ TOTALE	6,3 g/l (in acido tartarico)
ZUCCHERI RESIDUI	1,2 g/l
COLORE	Giallo paglierino.
PROFUMO	Complesso, frutta esotica matura con una piacevole nota vanigliata.
GUSTO	Morbido e avvolgente, caldo, sapido, di corpo.
ABBINAMENTI	Primi piatti elaborati a base di pesce di mare e di lago, grigliate miste di pesce, carni bianche.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	13-15 °C
PRODUZIONE ANNUA	3.000 bottiglie