



SOLE D'AUTUNNO CHARDONNAY PASSITO

Le uve appassite sui graticci vengono ammostate sul finire dell'autunno. Ne risulta un vino dal colore caldo e dorato, dolce, particolarmente aromatico, dal corpo pieno e avvolgente.

VITIGNO

Chardonnay C.L. 130 innestato SO4, sesto di impianto m. 3.20 x 0.80, a pergola trentina e cordone speronato.

COLTIVAZIONE

Potatura corta, concimazione organica a turno biennale, inerbimento controllato irrigazione di soccorso a goccia, diradamento dei grappoli.

ZONA DI PRODUZIONE

Collina di TRENTO 450 sm

TERRENO

Calcareo, ricco di scheletro su roccia rossa trentina.

RESPONSABILI TECNICI

Antonio Stelzer, enot. Matteo Ferrari.

VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano in piccole cassette da appassimento da 5 kg, con un'accurata selezione dei grappoli. Le cassette vengono poste in una stanza fresca e ventilata dove l'uva rimane ad appassire per alcuni mesi; segue una pressatura e la fermentazione controllata a 18°-20°C in acciaio. Dopo un periodo variabile di 6-8 mesi di affinamento, viene assemblato e imbottigliato.

CARATTERISTICHE

colore:	giallo dorato carico
profumo:	frutta matura, spezie
alcool:	13,80 % Vol.
acidità totale:	6,00 gr./lt.
zuccheri:	120 gr./lt.
estratto secco:	38 gr./lt.

A TAVOLA

Si gusta a fine pasto con formaggi saporiti.
Ottimo anche come vino da dessert con dolci secchi.
Temperatura di servizio: 10°-12°C.