

# SOLE D'AUTUNNO CHARDONNAY PASSITO



*Le uve raccolte con maturazioni scalari vengono appassite e ammostate sul finire dell'autunno.*

*Ne risulta un vino dal colore caldo e dorato, dolce, leggermente aromatico, dal corpo pieno e avvolgente.*



## VINIFICAZIONE

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

## VITIGNI

Chardonnay innestato su SO4, sesto di impianto m. 3,20 x 0,80, a pergola trentina e sesto di impianto m. 2,20 x 0,80 a guyot.

## COLTIVAZIONE

Potatura corta, concimazione organica a turno biennale/triennale, lavorazione del terreno a filari alterni, irrigazione di soccorso a goccia. Vigneti in coltivazione biologica con certificazione ICEA.

## CARATTERISTICHE

colore:	giallo dorato carico
profumo:	frutta matura, frutta secca (albicocche, fichi), spezie
alcol:	13,40 % Vol.
acidità totale:	6,00 g/l
zuccheri:	120 g/l
estratto secco:	31 g/l

## GUSTO

Piacevolmente dolce e vellutato, avvolgente con una buona freschezza e sapidità.

## FORMATO 0,375 l

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si gusta a fine pasto. Ideale con formaggi saporiti. Ottimo come vino da dessert con dolci secchi.

## SERVIRE A 10°-12°C.