

# CODICE BORTOLOTTI

CHARDONNAY 2006  
BB

# 10-94

*" Per ottenerlo, ci siamo presi il tempo che volevamo.  
Prendete il vostro per conoscerla "*

## BRUT

### ZONA DI PRODUZIONE

Vitigno: 100% Chardonnay

Terreno: calcareo

Altitudine: 85% Chardonnay a 300 m. s.l.m. vigneti posti a Villazzano (TN)  
e 15% Chardonnay 600 a m. s.l.m. vigneti posti a Cognola (TN)

Sistema di allevamento e resa: Pergola Trentina Semplice. La resa d'uva si  
attesta mediamente sui 100 q.li per ettaro

Epoca di vendemmia: ultima settimana di agosto 2006

La vendemmia 2006 ha prodotto 6600 bottiglie

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Gradazione alcolica media: 12,70 %  
Estratto secco: 19,00 g/l

Residuo zuccherino: 8,50 g/l  
Acidità totale: 5,90 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

È la matura evoluzione dello Chardonnay. La complessità espressiva è arricchita dal  
parziale passaggio in barrique e trovano evidenza la profondità, la ampia  
persistenza. Sorprende la personalità.

L' elegante ed articolata struttura impone accostamenti complementari ed il piatto  
deve essere deciso ma sobrio.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

tra 12° e 14°C in ampio calice

