

## CHARDONNAY

Vino Spumante di Qualità

EXTRA BRUT 2018

### ZONA DI PROVENIENZA DELLE UVE

Vitigno: 100% Chardonnay del territorio trentino tra Villazano, Meano e Cognola

Terreno: di matrice argillosa e calcarea con giacitura collinare

Altitudine: 200 - 250 m. s.l.m.

Sistema di allevamento: pergola trentina semplice  
Resa massima uva/ettaro: 120 quintali

Vendemmia: esclusivamente a mano tra il 22 ed il 31 agosto 2018

Bottiglie prodotte: 7.705 da 750ml e 350 da 1500ml

### VINIFICAZIONE

Soffice pigiatura degli acini per estrarre il mosto, decantazione e chiarifica dello stesso. fermentazione alcolica in serbatoio di acciaio inox a circa 18°C per circa 15 giorni con successiva filtrazione e pulizia della base spumante ottenuta

### PRESA DI SPUMA

Dal 27/06/2019 lenta fermentazione in autoclave di acciaio inox con sola aggiunta di zucchero di canna e lievito selezionato per circa 24 mesi a 13°C. In bottiglia dal 21/06/2021. Affinamento in bottiglia di oltre 26 mesi prima del rilascio in commercio

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Gradazione alcolica: 13,05 %

Residuo zuccherino: 0,80 g/l

Acidità totale: 6,45 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

All'olfatto evidenzia l'elegante impressione di fruttato e la rigorosa, matura fragranza. Sapore piacevolmente secco, equilibrato in acidità e corpo con sensazione finale decisa ma di ricercata complessità

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

tra 8° e 10°C in ampio calice

### COME INDICARE IN CARTA DEI VINI

Chardonnay Extra Brut 2018 – Bortolotti

