



CANTINA A. MARTINELLI 1860

“CHARDINELLY”

CHARDONNAY TRENTINO DOC

L'uva viene vendemmiata in 2 periodi separati: precoce e tardiva, fine agosto e metà settembre per riuscire a raccogliere ogni grappolo maturo al punto giusto. Diversi tipi di contenitori vengono utilizzati in fermentazione per aumentare la complessità aromatica del vitigno

UVAGGIO: Chardonnay (100%)

CLASSIFICAZIONE: Chardonnay Trentino DOC

LUOGO DI PRODUZIONE: Mezzocorona (TN) Italia

ALTIMETRIA: 230 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Leggero, Alluvionale/Arenario,

CLIMA: Alpino Continentale, inverni freddi e estati calde con grandi sbalzi termici

RESA PER Ha: 140 quintali

DENSITÀ DI IMPIANTO: 3500 piante per Ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola Doppia

PRODUZIONE ANNUA: 0,3 Ettari - 2500 Bottiglie

WINEMAKER: Andrea & Giulio Martinelli

VENDEMMIA: Raccolta a mano in cassette da 15kg a metà settembre

VINIFICAZIONE: l'uva pressata con i raspi fermenta in serbatoi di acciaio inox per il 50% in tonneau 30% ceramica 20% per circa 15/20 giorni a basse temperature (16°C) con lieviti selezionati e battonage fino a dicembre

AFFINAMENTO: 50% inox – 30% tonneau-20% ceramica.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 mesi

POSSIBILITA' DI CONSERVAZIONE: Oltre i 3 anni

COLORE: Giallo paglierino brillante consistente

PROFUMO: Intenso e persistente caratterizzato da profumi di fiori bianchi e pera Williams, sentori di vaniglia. Molto morbido, fresco e persistente.

SAPORE: Secco, fresco, ottima sapidità, molto morbido.

VALORI ANALITICI: Alcol (12%) - Zuccheri (3 g/l) - Acidità (5,6g/l) - SO₂ (80mg/l)

Mezzocorona, via del castello 10 - 38016 - cantinamartinelli.com

