



Cantina A. Martinelli 1860

**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:** 120 quintali

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 3500 piante per Ha

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Pergola Doppia

**PRODUZIONE ANNUA: 0,3 Ettari - 1000 Bottiglie**

**WINEMAKER:** Andrea, Victoria & 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 50% per circa 15/20 giorni a basse temperature (16°C) con lieviti selezionati in acciaio e lieviti spontanei in legno.

**AFFINAMENTO:** 50% cemento – 50% tonneau- per i primi 6 mesi, infine 6 mesi in tonneaux di rovere di 1° o 2° passaggio, battonage fino a febbraio

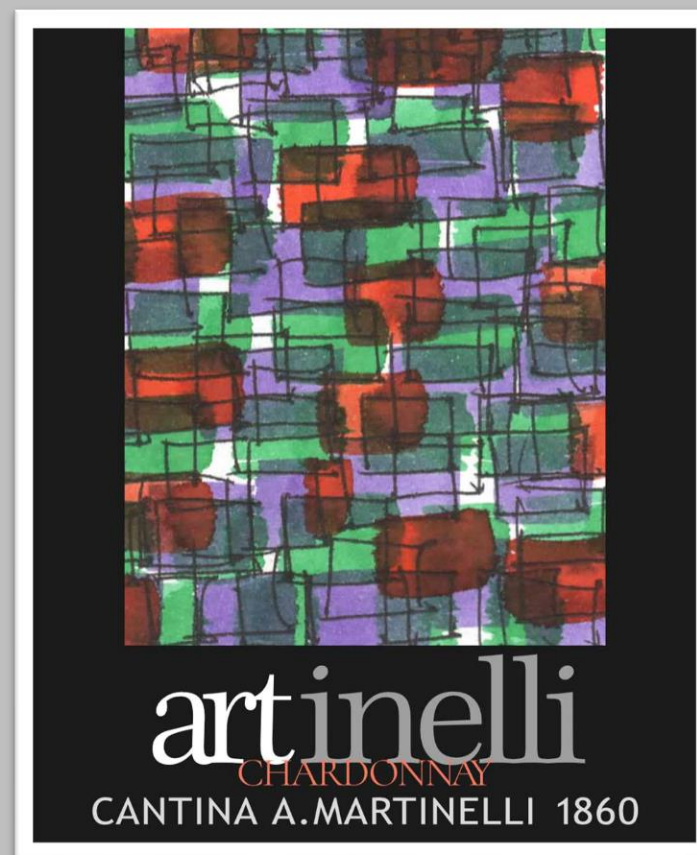
**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 6 mesi

**POSSIBILITÀ DI CONSERVAZIONE:** Oltre i 3 anni

**COLORE:** Giallo paglierino brillante consistente

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

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



## Chardonnay selezione "Artinelli"

*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*