



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: 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 l'80% e il restante 20% in tonneau per circa 15/20 giorni a basse temperature (16°C) con lieviti selezionati e battonage fino a dicembre.

AFFINAMENTO: 80% cemento - 20% tonneau primo passaggio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 mesi

POSSIBILITÀ DI CONSERVAZIONE: Oltre i 3 anni

COLORE: Giallo paglierino brillante consistente

PROFUMO: Intenso e perso 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 (0 g/l) - PH (3,3g/l) - Acidità totale (6,2g/l) - SO2 (100mg/l)



Chardonnay Trentino doc 2023

L'uva viene vendemmiata in 2 periodi separati: precoce e tardiva, da inizio a 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