



TENUTE

SAJNI FASANOTTI



Conte Alessandro

Trentino Bianco Riserva 2017
DOC

Vinificazione

La vinificazione delle diverse uve è fatta separatamente, lo Chardonnay è diraspato e subisce una criomacerazione in riduzione direttamente in pressa per alcune ore. Dopo la pressatura soffice e successiva decantazione viene messo in barriques dove fermenta e affina per almeno 13-14 mesi.

Sauvignon bianco dopo la diraspatura è oggetto di criomacerazione in riduzione in pressa viene pressato. Dopo la decantazione il mosto è fatto fermentare in contenitori di acciaio inox a temperatura di 18° C. L'Incrocio Manzoni è diraspato e pressato direttamente con pressature soffici. Dopo la decantazione del mosto è fatto fermentare in serbatoi di acciaio inox a temperatura di 18° C.

Sauvignon e Manzoni bianco dopo la fermentazione vengono separati dalla feccia grossolana e rimangono in acciaio sulle fecce fini per diversi mesi. Dopo 13-14 mesi si effettua il blend tra i tre vini.

La composizione è: 60% Chardonnay che fermenta e affina in legno, 25% Manzoni bianco che affina in inox, 15% Sauvignon che affina in inox. Dopo l'imbottigliamento affina per almeno 6 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

Vigneto

Ottenuto da uve Chardonnay, Sauvignon Blanc e Incrocio Manzoni bianco, coltivate a Guyot con rese di 80-90 q.li/ha

Alcool

13,90 % vol

Varietà

Manzoni Bianco,
Chardonnay, Sauvignon

Zona di produzione

Aldeno / Maso Palt

Forma di allevamento

Guyot e pergola trentina

Orientamento / esposizione

Varia

Produzione per ettaro

90 quintali

Suolo

Vario di origine morenico
e alluvionale

Epoca della vendemmia

Settembre