



TENUTE

SAJNI FASANOTTI



Sogno D'Estate

Chardonnay 2018
Trentino DOC

Vinificazione

La couve è costituita da 60 % di uva pressata intera e da un 40% di uva fatta macerare a freddo in riduzione per 4 ore.

La fermentazione condotta con lieviti selezionati è fatta a temperatura di 218° C. in acciaio inox e solo una piccolissima parte fermenta in barriques. La fermentazione dura in media 10-12 giorni.

Dopo la fermentazione si effettua una prima separazione dalle fecce grossolane per poi lasciare sostare il vino sulle fecce fini per arricchirlo di preziose sostanze che queste cedono. Il travaso si fa dopo alcuni mesi dopo continue degustazioni per definirne le corrette caratteristiche.

Al momento della costituzione della couve da imbottigliare è stata aggiunta una frazione di fermentato in legno. L'imbottigliamento viene fatto sterile a freddo.

Vigneto

Le uve provengono da vigneti progetto qualità con rese di 90 q.li ha.

Alcool

12,80 % vol

Varietà

Chardonnay

Zona di produzione

Comuni di Aldeno e Trento

Forma di allevamento

Guyot

Orientamento / esposizione

Varia

Produzione per ettaro

90 quintali

Suolo

Vario di origine morenico e alluvionale

Epoca della vendemmia

Settembre