

SCHEDA ANALITICO TECNICA

Zona di produzione

Rodengo Saiano (BS)
altitudine media 200 m s.l.m.

Tipologia terreno

Colline Moreniche

Varietà delle uve

Chardonnay 100%

Sistema di allevamento

Guyot

Maturazione

Vasche inox per 6-8 mesi da Settembre ad Aprile, 30 mesi minimo a temperatura controllata di permanenza sui lieviti nella seconda fermentazione, 6 mesi di ulteriore affinamento in bottiglia

Dati medi alla sboccatura

Alcool 12,5 % Vol
pH 3,0
Acidità Totale 7-7,5 g/L
Estratto Secco 21 g/L
Residuo Zuccherino <1 g/L

Servizio

Servire a 6-8 °C in ampi calici di vetro sottile