

CANOPI 2017

Chardonnay

Ha un bel colore giallo paglierino
con leggeri riflessi verdognoli.
Il profumo è molto variegato ed ampio.
Si avvertono numerosi sentori di frutta,
dapprima la mela golden,
poi la frutta tropicale ananas e pompelmo
uniti ad una nota di lievito e di vaniglia.
Al gusto risulta un vino franco,
secco, saporito e complesso,
caratterizzato da una piacevole freschezza.
Ha un'invitante persistenza aromatica,
ed una struttura sostenuta.



CANOPI 2017			
Trentino Chardonnay D.O.C.			
UVE	Chardonnay 100 %		
VENDEMMIA	13 settembre 2017		
DATI ANALITICI DELL'UVA	zuccheri: 225,00 g/l	acidità totale: 6,60 g/l	pH: 3,31
VINIFICAZIONE	Il 75% della massa ha seguito una fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura di 18-20°C e una maturazione per 5 mesi sui propri lieviti. Mentre il 25% ha seguito una fermentazione alcolica e malolattica in botti di rovere francese a temperatura controllata di 19°C per un periodo di sei mesi.		
IMBOTTIGLIAMENTO:		maggio 2018	
DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO	alcol : 13,5 % vol	acidità volatile: 0,18 g/l	pH : 3,44
	acidità totale: 5,04 g/l		

