

CANOPI 2018

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 2018			
Trentino Chardonnay D.O.C.			
UVE	Chardonnay 100 %		
VENDEMMIA	15 settembre 2018		
DATI ANALITICI DELL'UVA	zuccheri: 225,00 g/l	acidità totale: 7 g/l	pH: 3,30
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 2019	
DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO	alcol: 13,5 % vol	acidità volatile: 0,29 g/l	pH : 3,36
	acidità totale: 5,5 g/l		

