

# CANOPI 2020

## 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 2020			
Trentino Chardonnay D.O.C.			
UVE	Chardonnay 100 %		
VENDEMMIA	11 settembre 2020		
DATI ANALITICI DELL'UVA	zuccheri: 220,00 g/l	acidità totale: 7,0 g/l	pH: 3,2
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:		agosto 2021	
DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO	alcol : 13,00 % vol	acidità volatile: 0,34 g/l	pH : 3,3
	acidità totale: 5,8 g/l		

