

CANOPI 2023

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.
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 2023			
Trentino Chardonnay D.O.C.			
UVE	Chardonnay 100 %		
VENDEMMIA	11 settembre 2023		
DATI ANALITICI DELL'UVA	zuccheri: 220,00 g/l	acidità totale: 7 g/l	pH: 3,3
VINIFICAZIONE	Fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a temperatura controllata di 18 °C. Affinamento in acciaio sui lieviti per 8 mesi.		
IMBOTTIGLIAMENTO:	aprile 2024		
DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO	alcolool : 13 % vol	acidità volatile: 0,31 g/l	pH : 3,38

