

M A G N I F I C O

Denominazione: Trentodoc

Vitigni: Chardonnay 100%

Tipo di suolo: Suolo di origine morenica, con scheletro sassoso di porfido e granito

Altitudine: 550 s.l.m.

Forma di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 6000 piante /ettaro

Produzione unitaria: 0.60 kg / ceppo

Fermentazione: a temperatura controllata, in contenitori in cemento, con lieviti selezionati

Affinamento: in vasche di cemento per 9 mesi tiraggio e rifermentazione in bottiglia

Bottiglie prodotte: 3500 bottiglie

Analisi sensoriale: La Bollicina Dall'Ò Wine è giallo paglierino con leggeri riflessi verdi, perlage fine e molto persistente, spuma cremosa ed avvolgente.

OLFATTO: prevale la frutta a polpa bianca accompagnata da delicate note di fiori di campo d'alta quota

PALATO: è deciso, di carattere, asciutto; fine ed equilibrato con un piacevole fondo di frutta giustamente matura e sentori di mollica di pane.

