

NAVICELLO BIANCO

*colore giallo paglierino con riflessi dorati; profumo fruttato,
ampio, spiccatamente varietale; gusto equilibrato,
morbido e di buona persistenza*

Denominazione	Vigneti delle Dolomiti IGT
Uve	Chardonnay
Vigneto	Navicello
Terreno	matrice alluvionale, profondo ben drenato, tessitura sabbioso-limosa, sufficiente dotazione di sostanza organica
Forma di allevamento	spalliera con potatura a cordone speronato; vigneto a conduzione biologica dal 1994
Densità d'impianto	4.700 ceppi/ettaro
Anno d'impianto	1990
Resa/ceppo	1,9 kg/ceppo
Vendemmia	manuale, prima decade di settembre
Vinificazione	in bianco con parziale macerazione a freddo delle uve; fermentazione condotta in acciaio e piccoli fusti di rovere francese
Affinamento	6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
Produzione	4.000 bottiglie
Temperatura di servizio	8 – 10°C
Abbinamenti	antipasti di carne, pesce affumicato, non disdegna di accompagnare primi piatti anche saporiti



NOTE DEGUSTATIVE:
