SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Il Quadrifoglio

NOME DEL VINO
Il Quadrifoglio Chardonnay Lazio Pezze di Ninfa

DENOMINAZIONE
Bianco Lazio IGT

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Lazio

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Doganella di Ninfa (Lt)

VINIFICAZIONE
Le uve vengono vinificate la sera successiva al giorno della raccolta, dopo aver sostato per 36 ore a 5 °C in cella frigo, in modo tale da preservarne gli aromi. Successivamente alla pressatura soffice il mosto fiore decanta a freddo per 24 ore. La fermentazione in acciaio inox alla temperatura massima di 15 gradi favorisce la sintesi degli aromi tipici del nostro Chardonnay. Durante l'affinamento le fecce fini vengono messe in sospensione affinché il vino acquisti struttura e volume (metodo batônage).

AFFINAMENTO
Affinamento per 3 mesi in bottiglia.

VITIGNO/I
100% Chardonnay

ALLEVAMENTO
Cordone speronato

ESPOSIZIONE
Sud-Ovest

ALTITUDINE
50 m.s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA
Prima metà di Agosto

ETTARI VITATI
4,5

RESA PER ETTARO
7000 kg

ENOLOGO/CONSULENTE
Gianmarco Iachetti

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
12000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
7641