



## PIETRAGRANDE VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T.

Pietragrande è uno Chardonnay intrigante e di fascino che conquista per l'eleganza aromatica e la delicata persistenza, impreziosite da un tocco di Sauvignon.

Frutto di una sapiente vinificazione tesa a valorizzare il Trentino come terra d'elezione di una viticoltura di montagna salubre e sostenibile.



### UVE

Chardonnay 80%, Sauvignon, Incrocio Manzoni e Pinot Bianco 20%.

### ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di montagna nelle zone più vocate del Trentino.

### TIPOLOGIA DEI TERRENI

A scheletro prevalente, tendenzialmente sabbioso.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola semplice trentina, 4000 ceppi per ha e Guyot 4500 ceppi per ha.

### PRODUZIONE HA

70 hl di vino per ha.

### TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

A temperatura controllata in recipienti di acciaio inox con l'uso di lieviti selezionati.

### AFFINAMENTO

Almeno 6 mesi in cantina.

### PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2013

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

#### ESAME VISIVO

Giallo lucente.

#### OLFATTIVO

Fruttato e dolce nei profumi, concede fresche percezioni di fiori bianchi alternate a note di frutta a pasta bianca ed erbe aromatiche a contorno.

#### GUSTATIVO

In bocca è vivace per freschezza e sapidità, il sorso avvolgente e morbido, piacevoli i ritorni agrumati ed elegante il finale con accenni minerali.