

{ loré® }

Chardonnay Trentino Doc

Vendemmia 2018

Selezione di uve Chardonnay
(Chardonnay Trentino Doc Vigna Loré)

Loré è stato vinificato con le migliori uve provenienti dai vigneti più vocati alla coltivazione del vitigno Chardonnay con l'aggiunta di una piccola percentuale di uve di Manzoni Bianco.

IN VIGNA: CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento stagionale: l'annata 2018 si è caratterizzata per un inverno freddo ed umido che si è protratto sino a metà aprile. Il germogliamento è avvenuto regolarmente con un ritardo di circa 10 giorni rispetto al 2017. Dopo la metà di aprile le temperature oltre la norma stagionale hanno consentito un veloce recupero. Anche nei mesi di maggio e giugno i valori termici e le precipitazioni sono state superiori alla media del periodo, favorendo attacchi di malattie fungine (peronospora), che ha impegnato seriamente i viticoltori. Ad agosto la situazione sanitaria risultava comunque ottima: grappoli integri e sani per tutte le varietà, grazie anche al clima asciutto delle ultime settimane. Per quanto concerne l'epoca della vendemmia, nonostante la ripresa vegetativa ritardata avesse lasciato pensare ad una vendemmia posticipata, è stata leggermente anticipata in quanto la stagione favorevole e le notti di agosto molto calde ne hanno accelerato la maturazione. Alla vendemmia i grappoli si presentavano ben turgidi e con un buon equilibrio tra zuccheri ed acidità. L'uva è stata colta il 04 settembre, con

un leggero anticipo per salvaguardare la freschezza e la fragranza del vino.

Varietà di uva utilizzata: Chardonnay (85%) e Manzoni Bianco (15%), come permesso dal disciplinare di produzione.

Zona di provenienza: la Vigna Loré si trova in località Piazze, comune di Tenno, ad un'altezza di circa 250 m s.l.m; esposta a sud-est ha un orizzonte orografico molto ampio che permette di godere di molte ore di luce al giorno.

Tipologia del terreno: medio impasto con alto contenuto in argilla, tendente al calcareo.

Forma di allevamento: pergola trentina semplice.

Produzione: ca 90 quintali di uva ad ettaro.

IN CANTINA: VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva conferita in piccoli recipienti in cantina, è stata diraspata e raffreddata a circa 10°C. Ne è seguita una macerazione pre-fermentativa in pressa a contatto con le bucce per 4-5 ore, una pressatura soffice e una stabulazione del mosto a freddo per 5 giorni. La fermentazione alcolica è avvenuta per il 50% in serbatoio di acciaio inox a temperatura controllata di circa 16°C e



750 ml
13,20 % vol

per il 50% in barrique e tonneau nuovi e di secondo passaggio. Al termine della fermentazione alcolica, dopo un primo travaso per togliere le fecce più grossolane, sono stati effettuati fino fine maggio dei batonnage settimanali per sospendere le fecce più fini allo scopo di dare al vino maggiore complessità e pienezza. Il vino è stato, poi, assemblato ad inizio luglio 2019 e il 23 luglio ne sono state imbottigliate 5.040 bottiglie. All'imbottigliamento è seguito un congruo periodo (min. 3 mesi) di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore del vino è giallo paglierino ed illumina il bicchiere in cui viene versato. Si presenta all'olfatto con un'esplosione di profumi di splendida eleganza e persistenza, con sfumature che vanno dalla mela Golden alla frutta esotica, fino alla fioritura primaverile dell'acacia e note legate al passaggio in legno di vaniglia e di nocciola. In bocca è ricco e profondo, avvolge il palato con grande intensità e buona struttura si presenta in modo vellutato, alimentando freschezza e una ricca vena minerale.

DATI ANALITICI

Grado alcolico: da 13,20% Vol.
Zuccheri: 0,8 g/l.
Acidità totale: 5,50 g/l.
pH: 3,43.
Contiene solfiti.

ABBINAMENTI

Da gustare da solo come aperitivo, oppure abbinato a primi e secondi piatti a base di pesce (di mare e d'acqua dolce) o di crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

La temperatura di servizio ideale è di 10-12°C.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore.
Conservare sempre la bottiglia in orizzontale.

CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

5 anni.

Loré

Formato (litri)	Tipo	Bott. per cartone	Misure cartone (Larg x Alt x Profondità)
0,75	borgognotta	6	cm 30,5 x 18 x 25,5

Peso bottiglia	Peso cartone	Pallettizzazione		
		n. cartoni	peso	altezza
kg 1,335	kg 8,505	88	kg 770	cm 154



0,75 l