



MANDOLAIA

Nei vigneti di montagna le uve che compongono La Mandolaia sono fatte appassire naturalmente sulle viti sfruttando i naturali sbalzi termici e il freddo di fine autunno.

Dal colore paglierino carico, luminoso, con toni oro antico, Mandolaia ha un profumo intenso di sensazioni tropicali – ananas in particolare – e frutta candita, seguita da note leggere e delicate di erbe appassite quali timo e salvia, che la rendono ampia, aromatica, fine e persistente.

Al gusto colpisce subito la cremosità delle sensazioni morbide, che evocano il sapore di Pesche e albicocche sciropate. L'insieme gustativo è reso vivace e fragrante dalla sapidità, che assicura a questo vino eleganza e un grande equilibrio. Particolarmente suadente, è ottimo compagno di dessert e momenti di meditazione.

| | |
|--------------------------------|--|
| Denominazione | Bianco Vigneti Delle Dolomiti IGT |
| Uve | Gewürztraminer, Sauvignon, Riesling e Chardonnay |
| Comune di ubicazione vigneti | Giovo, Lavis (Pressano) |
| Esposizione ed altimetria | Sud, sud-ovest 600 m s.l.m. |
| Suolo | Terreni strutturati e mediamente profondi (siltiti rosse) per Chardonnay e Gewürztraminer. Terreni alluvionati, poco profondi, abbastanza leggeri della Valle di Cembra per Sauvignon e Riesling |
| Forma di allevamento e densità | Cordone speronato Guyot - 6,000 viti per ettaro |
| Età delle viti | 10-20 anni |
| Resa | 18 hl/ha |
| Data della vendemmia | Metà novembre |
| Affinamento | 3 - 4 mesi in acciaio |
| Affinamento in bottiglia | 3- 4 mesi |

