

# COLLEZIONE APPONALE

## Bianco Trentino Doc Biologico

Il PRIMO vino BIO bianco di Cantina Riva del Garda, il segno tangibile dell'amore verso il territorio.

### 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 24 agosto, con un leggero anticipo per salvaguardare la freschezza e la fragranza del vino.

**Varietà di uva utilizzata:** Chardonnay in purezza.

**Zona di provenienza:** un unico vigneto posto a Ceole davanti al Santuario Madonna delle Grazie. Si tratta di una zona calda, esposta ad est in cui le uve riescono a raggiungere la maturazione ottimale anche in annate difficili.

**Tipologia del terreno:** terreni di medio impasto, dotati di un buon contenuto in argilla e tendenti al calcareo.

**Forma di allevamento:** Guyot.

**Produzione:** 115 quintali di uva ad ettaro.

### IN CANTINA: VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva conferita in piccoli recipienti in cantina, è stata subito raffreddata a circa 10 °C e poi diraspata e pigiata. Ne è seguita una macerazione pre-fermentativa in pressa a contatto con le bucce per 7-8 ore e una pressatura soffice. Alla pressatura è seguita una stabulazione a freddo per 5 giorni del mosto prima della decantazione. La fermentazione alcolica si è svolta in 10 giorni in serbatoio di acciaio alla temperatura intorno ai 18 °C. Al termine della fermentazione alcolica, dopo un primo travaso per togliere le fecce più grossolane, sono stati effettuati compreso il mese di dicembre dei



batonnage settimanali per sospendere le fecce più fini allo scopo di dare al vino maggiore complessità e grassezza. Il vino ha compiuto anche la fermentazione malolattica. In gennaio il vino è stato stabilizzato e preparato per l'imbottigliamento, avvenuto il 18 gennaio 2019. Ne sono state prodotte 4.000 bottiglie. A seguire almeno 2 mesi di affinamento in bottiglia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino di colore giallo paglierino di pregiata luminosità. Si presenta all'olfatto con un bouquet estremamente invitante e complesso, con sfumature aromatiche che vanno dagli agrumi, dai frutti esotici e da note floreali di fiori d'acacia, per arrivare fino alla crema pasticcera. In bocca si presenta con una buona struttura cremosa, grande piacevolezza e una bella nota sapida in chiusura con una lunga persistenza aromatica.

## DATI ANALITICI

Grado alcolico: 12,93% Vol.  
Zuccheri residui: 0,8 g/l.  
Acidità totale: 5,70 g/l.  
pH: 3,41  
Contiene solfiti.

## ABBINAMENTI

Da gustare nell'immediato, meglio con primi piatti a base di pasta, filetti di pesce di mare in umido, piatti a base di uova. Splendido anche con gli antipasti come aperitivo.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a una temperatura 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

2 anni.

## Bianco Bio Apponale

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