

FALESCO



TENUTA TELLUS

LAZIO

TELLUS CHARDONNAY 2017

LAZIO

INDICAZIONE

GEOGRAFICA

PROTETTA

UVAGGIO

CHARDONNAY

ZONA DI PRODUZIONE

MONTEFIASCONE

SUPERFICIE VIGNETO

5 HA

ALTITUDINE VIGNETO

200 METRI S.L.M.

TIPOLOGIA TERRENO

FRIABILE, RICCO DI

SCHELETRO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

CORDONE SPERONATO

DENSITÀ DEI CEPPI

5.000 PER HA

PRODUZIONE PER ETTARO

70 Q.LI

RESA UVA IN VINO

65%

ETÀ MEDIA DELLE VITI

5 ANNI



EPOCA DELLA VENDEMMIA

PRIMA METÀ DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE

CRIOMACERAZIONE PER 7 ORE A

10°C

FERMENTAZIONE ALCOLICA

IN ACCIAIO INOX PER 15 GIORNI

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

NON SVOLTA

ALCOOL SVOLTO

12,80%

ACIDITÀ TOTALE

5,64 GR/LT

ESTRATTO SECCO

22,50 GR/LT

PH

3,20

L'UVA E IL VIGNETO

Il vigneto, posto nel comune di Castiglione in Teverina ad un'altezza di 200 metri s.l.m. condotto a cordone speronato, e gestito con attenzione durante le diverse fasi fenologiche, consente di ottenere uve che raggiungono una maturazione ottimale.

LA VINIFICAZIONE

Lo Chardonnay viene raccolto durante la prima metà di settembre. Viene poi subito sottoposto ad una criomacerazione a freddo e fatto fermentare a bassa temperatura per far esprimere al meglio anche le sue peculiari note olfattive. Successivamente il vino è mantenuto sulle sue fecce fino al momento in cui viene preparato per essere imbottigliato.

IL VINO

Il colore giallo carico lascia intendere fin da subito la complessità e la ricchezza del vino.

Sentori agrumati di cedro si fondono insieme a sensazioni di mela. Vino pieno al gusto, ma anche fresco, sapido e persistente.