

FALESCO



FATTORIA TELLUS
LAZIO
TELLUS CHARDONNAY 2018

BIANCO LAZIO
INDICAZIONE
GEOGRAFICA
PROTETTA

UVAGGIO
CHARDONNAY
ZONA DI PRODUZIONE
CASTIGLIONE IN TEVERINA
SUPERFICIE DEL VIGNETO
7 HA
ALTITUDINE DEL VIGNETO
200 METRI S.L.M.
TIPOLOGIA DEL TERRENO
FRIABILE, RICCO DI SCHELETRO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO
CORDONE SPERONATO
DENSITÀ DEI CEPPI
5.000 PER HA
PRODUZIONE PER ETTARO
80 Q.LI
RESA UVA IN VINO
65%
ETÀ MEDIA DELLE VITI
6 ANNI



EPOCA DELLA VENDEMMIA
PRIMA METÀ DI SETTEMBRE
VINIFICAZIONE
CRIOMACERAZIONE PER 7 ORE A
10°C
FERMENTAZIONE ALCOLICA
IN ACCIAIO INOX PER 15 GIORNI
ALCOOL SVOLTO
12,55%
ACIDITÀ TOTALE
5,80 GR/LT
ESTRATTO SECCO
22,50 GR/LT
PH
3,26

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.