

FALESCO



FATTORIA TELLUS
LAZIO
TELLUS CHARDONNAY
2019

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

ETÀ MEDIA DELLE VITI

7 ANNI



BIANCO
LAZIO
INDICAZIONE
GEOGRAFICA
PROTETTA

EPOCA DELLA VENDEMMIA

PRIMA DECADE DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE

CRIOMACERAZIONE PER 5 ORE A
10°C

FERMENTAZIONE ALCOLICA

IN ACCIAIO INOX PER 15 GIORNI

ALCOOL SVOLTO

12,70%

ACIDITÀ TOTALE

5,70 GR/LT

ESTRATTO SECCO

22 GR/LT

PH

3,19

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