



DIAOL

CHARDONNAY

Vigneti delle Dolomiti IGT

Sulla collina di Pressano, dove venne piantato il primo Chardonnay d'Italia, sorgeva nel recente passato una piccola e tenebrosa casa disabitata che i locali abitanti chiamavano la casa del Diaol (Diavolo). Oggi su queste colline, dove terreni siltitici, mediamente ricchi di argilla, si alternano a sedimenti dolomitici, vengono coltivate le uve Chardonnay che danno vita a questo vino. Competenza, artigianalità e la necessaria pazienza, nel vigneto e in cantina, consentono a questo vino di esprimersi pienamente e con personalità.

NOTE DEGUSTATIVE: Lo Chardonnay Diaol si presenta dal colore dorato con decise sfumature verdi. I profumi di susina gialla e pesca nettarina si alternano a sentori minerali e salmastri creando un profilo olfattivo intenso ed intrigante. In bocca le sensazioni sono molteplici. Sapore teso e grintoso nel quale spiccano salinità e croccantezza a completare un finale ricco e persistente.

ZONA DI PRODUZIONE: colline di Pressano, comune di Lavis, Trentino

VITIGNO: Chardonnay

TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO: guyot e pergola trentina

VIGNETI: I pregiati vigneti da cui provengono le uve destinate al Diaol sono situati in tre zone delle Colline Avisiane, a diverse altitudini, tra i 270 e i 330 m s.l.m. Sono versanti di moderata pendenza, intervallati da ampie zone di accumulo, e costituiscono l'aspetto saliente del paesaggio dove dominano le siltiti rosse del Werfen. La morfologia stabile di queste superfici ha consentito una maggiore evoluzione dei suoli, mentre la litologia della roccia madre è causa della loro struttura franco argillosa. Altre caratteristiche pedologiche salienti di questi terreni sono la notevole strutturazione fino in profondità, il buon drenaggio e la ottima capacità di ritenuta idrica, mediamente ricchi di sostanza organica, la scarsa presenza di scheletro intervallata con zone più ricche e l'eterogeneità del contenuto in carbonati.

VINIFICAZIONE: Le uve raccolte verso la prima decade di settembre vengono vinificate separatamente esaltando le diverse caratteristiche del terreno. Le selezioni di Chardonnay così ottenute svolgono un lungo affinamento in cantina e circa il 30% in tonneau di rovere francese. Durante l'estate si realizza la cuvée che matura altri 3 mesi in serbatoio di acciaio inox. Durante questo periodo il vino raggiunge il proprio equilibrio e un naturale illimpidimento, che lo porta all'imbottigliamento senza alcuna filtrazione. Il vino riposa in bottiglia per minimo 6 mesi.

RESA: 50 hl/ha

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 8/10 anni

ANALISI:

Alcol: 14,5 %vol

Acidità: 6.3

Zuccheri: 1 g/l

