

IL FILO  
DELLE  
VIGNE

# CALTO DELLE FATE

Bianco Veneto  
Indicazione Geografica Tipica

Nasce da uve Chardonnay, Riesling italico e Tai vinificate separatamente, fermenta e matura per 10/12 mesi in botti di rovere francese. Delicatamente aromatico, ricco ed elegante, acquisisce nel tempo ulteriori piacevoli "nuances".

## DATI TECNICI

Vino	Il Calto delle Fate
Vendemmia	2015
Vitigno	Chardonnay, Riesling italico, Tai
Vigneto	Anno di impianto 1982
Alcol	14,00%
Acidità gr./l.	5.25
Ph	3.30
Terreno	Vulcanico, marnoso, calcareo
Altitudine/Esposizione	100-150 m. s.l.m. / sud-ovest, sud-est
Sistema di allevamento	Cordone Speronato
Densità	2200-3000 ceppi Ha
Resa per Ha	27 HI
Produzione	6.000 bottiglie
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata (18°-19°), con uve separate, in barriques di rovere Allier di media tostatura in parte nuove, in parte già utilizzate una volta, dove il vino rimane 7/8 mesi. Segue l'assemblaggio in piccole vasche in acciaio inox; dopo 30/60 giorni, previo controlli analitici e attente analisi sensoriali, si procede all'imbottigliamento.

## GARATTERISTICHE DEL VINO

Colore	Giallo dorato
Profumo	Note di frutta esotica, di agrumi, banana, pesca, pera, nocciola, burro
Sapore	Volume di bocca rilevante ed espressivo, ottima persistenza

