



MANDOLAIA

Nei vigneti di montagna le uve che compongono La Mandolaia sono fatte appassire naturalmente sulle viti sfruttando i naturali sbalzi termici e il freddo di fine autunno.

Dal colore paglierino carico, luminoso, con toni oro antico, Mandolaia ha un profumo intenso di sensazioni tropicali – ananas in particolare – e frutta candita, seguita da note leggere e delicate di erbe appassite quali timo e salvia, che la rendono ampia, aromatica, fine e persistente.

Al gusto colpisce subito la cremosità delle sensazioni morbide, che evocano il sapore di Pesche e albicocche sciropate. L'insieme gustativo è reso vivace e fragrante dalla sapidità, che assicura a questo vino eleganza e un grande equilibrio. Particolarmente suadente, è ottimo compagno di dessert e momenti di meditazione.

Denominazione	Bianco Vigneti Delle Dolomiti IGT
Uve	Gewürztraminer, Sauvignon, Riesling e Chardonnay
Comune di ubicazione vigneti	Giovo, Lavis (Pressano)
Esposizione ed altimetria	Sud, sud-ovest 600 m s.l.m.
Suolo	Terreni strutturati e mediamente profondi (siltiti rosse) per Chardonnay e Gewürztraminer. Terreni alluvionati, poco profondi, abbastanza leggeri della Valle di Cembra per Sauvignon e Riesling
Forma di allevamento e densità	Cordone speronato Guyot - 6,000 viti per ettaro
Età delle viti	10-20 anni
Resa	18 hl/ha
Data della vendemmia	Metà novembre
Affinamento	3 - 4 mesi in acciaio
Affinamento in bottiglia	3- 4 mesi

