



## CASTEL GUELFO RISERVA DEI FONDATORI #2007

**Denominazione:** Garda DOP, Metodo Classico

**Dosaggio:** Extra Brut

**Vitigni:** Chardonnay 100%

**Collocazione geografica:** Lonato del Garda, zona collinare

**Altitudine:** 150-250 mt sul livello del mare.

**Tipologia di terreno:** Calcareo argilloso, origine morenica

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Età media delle viti:** 20 anni

**Densità di impianto:** Circa 5.000 viti per ettaro

**Vendemmia:** Raccolta manuale effettuata tra la fine di Agosto e l'inizio di Settembre

**Vinificazione:** Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve

**Pressatura:** Soffice, dell'uva intera

**1ª fermentazione:** In vasche di acciaio inox a temperatura controllata

**Temperatura di fermentazione:** 15°C

**Durata della fermentazione:** 8/10 Giorni

**Affinamento:** Permanenza in acciaio

**2ª fermentazione:** In bottiglia magnum, permanenza sui lieviti per almeno 72 Mesi

**Remuage:** A mano su pupitres

#

**Appellation:** Garda DOP, Classic Method

**Dosage:** Extra Brut

**Grape varieties:** Chardonnay 100%

**Vineyard location:** Located on the hills of Lonato del Garda

**Altitude:** 150-250 metres (492-820 Feet) above sea level

**Soil characteristics:** Calcareous clay soil, morainic origin

**Training system:** Guyot

**Average vine age:** 20 years

**Density of planting:** 5,000 vines/Hectare (2,024 vines/Acre)

**Harvest:** Manual harvest between late August and early September

**Vinification:** Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes

**Pressing:** Soft pressing of whole grapes

**1<sup>st</sup> fermentation:** In temperature controlled stainless steel tanks

**Fermentation temperature:** 15°C

**Length of fermentation:** 8/10 days

**Ageing:** In stainless steel tanks

**2<sup>nd</sup> fermentation:** In magnum 1,5lt bottle, at least 72 months on the lees

**Remuage:** By hand on pupitres

#

**Produzione media per ettaro / Average yield per hectare :** 10 tons

**Alcol / Alcohol by volume :** 13,0 %

**Acidità totale / Total acidity:** 7,0 g/l tartaric acid

**Residuo zuccherino / Residual sugars:** 1,4 g/l

**Estratto secco / Not reduced extract :** 21,9 g/l

**Solforosa totale / Total sulphurous dioxide :** 58 mg/l

**Formati / Volume:** 1500ml