



BARONE DE CLES

## Castel Cles

Vino Bianco



Deriva da uve provenienti dai vigneti coltivati a guyot alle pendici di Castel Cles con altitudine compresa tra i 530 ed i 590 metri slm. Il vigneto è circondato da boschi secolari e dal lago di Santa Giustina che ne rendono unico il clima. Gode di esposizione ad est – sud est e presenta terreni molto profondi, con variabilità e buona dotazione di micro e macroelementi. Tutte queste caratteristiche rendono il vigneto di Castel Cles un unicum all'interno dei vigneti di proprietà dell'azienda Barone de Cles e lo rendono il sito con maggior potenziale per vini da varietà a bacca bianca. La vendemmia avviene ai primi di ottobre e dopo attenta selezione vengono pigiate

in modo soffice presso la cantina in Mezzolombardo.

Vinificazione. Fermentazione in parte in acciaio ed in parte in legno attorno ai 18 °C. Affinamento in botti legno ed acciaio per 24 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi. Il vino è giallo paglierino. All'olfatto sentori di fiori bianchi che con opportuna ossigenazione evolvono verso note di frutta estiva. In bocca è inizialmente severo e rigoroso, con una nervosità che lascia subito spazio alla sua imponente struttura acidica. Lungo e persistente, copre omogeneamente le diverse zone del palato. Si presta a lunghi invecchiamenti. Temperatura di servizio tra gli 8 e 12 °C.