



# CHARDONNAY

## TRENTINO DOC



### MERKMALE DES WEINGARTENS

**Verwendete Rebsorte** Chardonnay.

**Herkunftsgebiet** Der Chardonnay erzielt seine besten Ergebnisse in hügeligen Lagen bis zu 300 m ü.d.M. auf mittelschweren Böden mit einem guten Kalkanteil, der dem Wein Frische und Eleganz verleiht, und einem bedeutenden Tonanteil, der ihm Körper und Struktur verleiht.

**Erziehungssystem** In der Regel wird die traditionelle Trentiner Pergola bevorzugt, aber auch Guyot kann für eine bessere Belüftung der Trauben interessant sein.

### VINIFIKATION UND REIFUNG

**Lese** Die sorgfältige Pflege im Weinberg mit eventuellen rechtzeitigen Ausdünnungen gewährleistet Erträge innerhalb der Grenzen des Produktionsprotokolls. Die Ernte beginnt normalerweise Ende August, wobei die reifen und gesunden Trauben ausgewählt werden. Es wird großen Wert darauf gelegt, intakte Trauben in die Kellerei zu bringen.

**Vinifikation** Die Trauben werden in der Regel sofort von den Stielen getrennt und gepresst. Es folgt eine sanfte Pressung und die Klärung des Mostes, um die alkoholische Gärung mit dem richtigen Klarheitsgrad einzuleiten. Nach Abschluss der Gärung wird der Wein von den größten Hefen getrennt.

**Reifung** Die Reifung erfolgt normalerweise in Edelstahltanks. Wenn sie auf den Feinhefen erfolgt, werden diese regelmäßig durch Battonage in Schwebelage gehalten.

### SENSORIK

**Farbe** Blasses Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

**Geruch** Delikat, fein und anhaltend, mit fruchtigen Noten, die von Golden Delicious Äpfeln über Bananen bis hin zu exotischen Früchten reichen, was die Rebsorte perfekt erkennbar macht.

**Geschmack** Verleiht ein schönes Gefühl von Fülle, Rundheit und Ausgewogenheit im Mund.

### ANALYSEDATEN (Je nach Jahrgang:)

**Alkoholgehalt** ca. 12,5% vol

**Zucker** Trocken

**Gesamtsäure** ca. 5,80 g/l

**Enthält Sulfite. Enthält keine GVOs.**



# CHARDONNAY

## TRENTINO DOC

---

### SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Aperitifs und Vorspeisen.
- Fischgerichte.
- Weißes Fleisch und Geflügel.

### SERVIERTEMPERATUR

Servieren bei 12-14 °C.

### KONSERVIERUNGSMETHODE

Die Flasche horizontal an einem kühlen Ort zwischen 10 und 16 °C und vor Licht geschützt lagern.

### LAGERFÄHIGKEIT

Wein, der sofort konsumiert werden sollte, möglichst innerhalb von zwei Jahren nach dem Erntejahr.