



CHARDONNAY

TRENTINO DOC



CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Varietà di uva utilizzata Chardonnay.

Collocazione dei vigneti Lo Chardonnay dà i suoi migliori risultati in collina fino a 300 m s.l.m. su terreni di medio impasto, con una buona componente in calcare, che dona freschezza ed eleganza al vino, e con un importante presenza di argilla, che ne dà, invece, corpo e struttura.

Forma di allevamento Generalmente si predilige la tradizionale Pergola trentina, ma può risultare interessante anche il Guyot per un migliore arieggiamento dei grappoli.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia L'accurata gestione a verde in vigneto con eventuali diradamenti tempestivi garantisce rese di uva per unità di superficie entro i limiti previsti dal disciplinare di produzione. La vendemmia si svolge solitamente a partire da fine agosto selezionando i grappoli più maturi e anche più sani. Si presta grande attenzione per conferire uve integre alla cantina.

Vinificazione Le uve vengono, solitamente, immediatamente separate dal raspo e pigiate. Segue una pressatura soffice e la decantazione del mosto, per innestare la fermentazione alcolica con il giusto grado di limpidezza. Al termine della fermentazione il vino viene separato dalle fecce più grossolane.

Affinamento La maturazione avviene usualmente in serbatoi in acciaio inox, e nel caso sia fatta sulle fecce più fini, queste vengono messe periodicamente in sospensione da battonage.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Olfatto Delicato, fine e persistente, con note fruttate che spaziano dalla mela Golden, alla banana ed ai frutti esotici, che ne rendono perfettamente identificabile la varietà delle uve di partenza.

Gusto Dà una bella sensazione di pienezza, rotondità ed equilibrio in bocca.

DATI ANALITICI (In rapporto all'annata)

Grado alcolico ca 12,5% vol

Zuccheri Secco



CHARDONNAY

TRENTINO DOC

Acidità totale ca 5,80 g/l

Contiene solfiti. Non contiene OGM.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Aperitivi e antipasti.
- Piatti di pesce.
- Carni bianche e pollame.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 12-14 °C.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare la bottiglia in orizzontale in un luogo fresco tra i 10 e 16 °C e al riparo dalla luce.

CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

Vino da consumarsi nell'immediato, possibilmente entro i due anni successivi alla data di vendemmia.