



TRENTINO DOC CHARDONNAY

Charaktervoller Wein mit ausgeprägtem Bukett und Aroma, aus erlesenem Traubengut, sorgfältig gekeltert.

REBSORTE

Chardonnay C.L. 130 veredelt mit Kober 5BB,
Zeilenbreite 3,20 m - Stockabstand 0,80 m
Erziehungsmethode: Pergola Trentina.

ANBAUDICHTE

3.000 Pflanzen per Hektar

ERZIEHUNGSFORM UND ANBAU

Kurzer Rebschnitt - zweijährige organische Düngung -
kontrollierte Begrünung der Rebzeilen - bei Trockenheit
Tropfbewässerung.

ANBAUZONE

Hügelgebiet TRENTO 450 m ü.M.

BODEN

kalkhaltiger, skelettreich rötliches Gestein des
Trentino

Technische Verantwortung

Antonio Stelzer, Önologe Matteo Ferrari.

ERTRAG

maximal 10.000 kg/ha

VINIFIKATION

Unmittelbar nach der Lese von Hand werden die
unentrappten Trauben schonend gepreßt.
Anschließend erscheint die temperatur-kontrollierte
Gärung bei 18-20° C. Es erfolgt die Trennung von der
Hefe und die Lagerung in Stahltanks. Flaschenabfüllung
im Frühjahr nach der Lese.

KENNZEICHEN DES WEINS

Farbe: strohgelb mit hellgrünem Schimmer
Bukett: blumig und fruchtig
Alkoholgehalt: 12,90 %Vol.
Gesamtsäure: 6,00 gr./lt.
Restzucker: Spuren
Trockenextrakt: 24 gr./lt.

IDEAL ZU FOLGENDEN SPEISEN

Vorspeisen mit Fisch, Austern, feine Fischrisotti, Eier,
kalte Platten. Ideal zum Aperitif; begleitet sehr gut Fisch-
und weiße Fleischgerichte.
Kühl servieren (10-12°C.)