

TRENTINO DOC CHARDONNAY L'INCANTO

Resultat einer erlesenen Traubenauswahl und sorgfältiger Kelterung. Ein Wein reich an Bukett und Aroma, vollendet durch Gärung in Barriques.

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 9.000 Kg/ha

VINIFIKATION

Unmittelbar nach der Lese von Hand werden die
entrappten Trauben schonend gepreßt.
Es erfolgt eine Gärung in Barriquefässern mit
ausgewählten Hefen. Der Wein lagert mindestens ein
Jahr im Fass mit regelmäßigem Aufrühren der Hefe.
Nach dem Verschnitt wird der Wein abgefüllt und lagert
etwa 12 Monate im Keller.

KENNZEICHEN

Farbe: sattes Strohgelb
Bukett: reife exotische Früchte, Gewürze
Alkoholgehalt: 14.00 % Vol.
Gesamtsäure: 5,50 gr./lt.
Restzucker: Spuren
Trockenextrakt: 25 gr./lt.

IDEAL ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ideal zu Aperitif oder zu jedem Gang;
begleitet sehr gut Fisch und weiße Fleischgerichte.
Kühl servieren: (12-14°C.)

