

## TRENTINO DOC CHARDONNAY L'INCANTO

*Frutto di una minuziosa selezione e di un'attenta lavorazione, è un vino ricco di umori e profumi, accentuati dall'affinamento in barriques.*

### VITIGNO

Chardonnay C. L. 130 innestato su Kober 5BB, sesto di impianto, m. 3.20 x 0.80, a pergola trentina.

### DENSITÀ IMPIANTO

3.000 piante per ettaro.

### COLTIVAZIONE

Potatura corta, concimazione organica a turno biennale, inerbimento controllato, irrigazione di soccorso a goccia.

### ZONA DI PRODUZIONE

Collina di TRENTO 450 sm

### TERRENO

Calcareo, ricco di scheletro su roccia rossa trentina.

### RESPONSABILI TECNICI

Antonio Stelzer, enot. Matteo Ferrari.

### PRODUZIONE

non supera 9.000 kg/ha

### VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano in piccole casse, segue immediatamente una pressatura soffice delle uve intere. Inizia una fermentazione in barriques con lieviti selezionati. L'affinamento in legno sui lieviti dura circa un anno con ripetuti batonage. Dopo l'assemblaggio e l'imbottigliamento segue un affinamento in bottiglia per circa 12 mesi.

### CARATTERISTICHE

*colore:* giallo paglierino carico  
*profumo:* frutta esotica matura, spezie  
*alcool:* 14,00 % vol.  
*acidità totale:* 5.50 gr./lt.  
*zuccheri:* tracce  
*estratto secco:* 25 gr./lt.

### A TAVOLA

Ottimo come aperitivo o a tutto pasto con piatti a base di pesce o di carni bianche.

Temperatura di servizio: 10°-14°C.

