

# TRENTINO D.O.C. CHARDONNAY



*Vino dalla spiccata personalità, ricco di profumi intensi, rispecchia la tipicità varietale e del territorio.*



## VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano in piccole casse, segue immediatamente una pressatura soffice delle uve intere. Inizia una fermentazione controllata a 18°-20°C con lieviti selezionati. Conservato in serbatoi d'acciaio, viene imbottigliato la primavera successiva.

## VITIGNI

Chardonnay 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/triennale, lavorazione del terreno a filari alterni, irrigazione solo di soccorso a goccia. Vigneti in coltivazione biologica con certificazione ICEA.

## PRODUZIONE

Non supera i 10.000 kg/ha

## CARATTERISTICHE

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini  
profumo: fruttato e floreale  
alcool: 12,50 % Vol.  
acidità totale: 6,00 g/l  
estratto secco: 24 g/l

## GUSTO

Caratteristico e varietale, fresco e minerale con una buona persistenza.

## FORMATO 0,75 l

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo come aperitivo, si accompagna bene con i menù a base di pesce o di carni bianche.

## SERVIRE A 10°-12°C.