

TRENTINO D.O.C. CHARDONNAY L'INCANTO



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



VINIFICAZIONE

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

VITIGNI

Chardonnay innestato su Kober 5BB, sesto di impianto m 2,20 x 0,80, a guyot.

DENSITÀ IMPIANTO

5.000 piante per ettaro.

COLTIVAZIONE

Potatura corta, concimazione organica a turno biennale/triennale, lavorazione del terreno a filari alterni, irrigazione di soccorso a goccia. Vigneti in coltivazione biologica con certificazione ICEA.

PRODUZIONE

Non supera i 9.000 kg/ha

CARATTERISTICHE

colore:	giallo paglierino carico
profumo:	frutta esotica matura, spezie
alcol:	12,80 % Vol.
acidità totale:	6,00 g/l
estratto secco:	23 g/l

GUSTO

Al gusto risulta caldo, pieno ed avvolgente con una dolce nota vanigliata, un'ottima persistenza e sapidità.

FORMATO 0,75 l

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo come aperitivo e a tutto pasto. Menù a base di pesce. Carni bianche. Formaggi di latte vaccino stagionati.

SERVIRE A 12°-14°C.