



Chardonnay

Vigneti delle Dolomiti IGT

SCHEDA TECNICA

Dopo la spremitura soffice il mosto viene posto a fermentare per circa 12 giorni a 18 °C. Terminata la fermentazione, il vino viene conservato a temperatura controllata di 15 - 16 °C. in appositi serbatoi di acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Vino asciutto e brioso, presenta al naso un piacevole profumo di fiori e di frutti a polpa bianca, in particolare di mela golden. Il gusto è armonioso, fresco, carezzevole e al tempo stesso vibrante, puro nel prolungare le delicate sensazioni fruttate.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente aperitivo, è adatto anche ad un pasto leggero, vegetariano o di pesce. Ottimo con il pinzimonio di verdure fresche ed il risotto di mare.



UVE  Chardonnay	ZONA DI PRODUZIONE  Valle dell'Adige, nelle province di Trento e Bolzano	ALTITUDINE  150 - 400 mt. s.l.m.	TIPOLOGIA DEL TERRENO  Origine fluviale di medio impasto con scheletro nella zona sud, di origine calcarea più a nord	SISTEMA DI ALLEVAMENTO  Pergola trentina e cordone speronato	DENSITÀ DELL'IMPIANTO  3.000 - 4.000 piante per ettaro	EPOCA DI VENDEMMIA  20 agosto - 10 settembre
GRADO ALCOLICO  12,50 % vol.	TEMPERATURA DI SERVIZIO  8 - 10 °C	BICCHIERE CONSIGLIATO  Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente	DURATA  2/3 anni	CARTONE  6 / 12 bottiglie	FORMATI  37,5 / 75 cl	