

Chardonnay

Trentino DOC



Vitigno 100% Chardonnay.

Zona di produzione vigneti collinari situati nel comune di Roveré della Luna.

Composizione del suolo terreno a scheletro prevalente, ciottoloso, di matrice calcarea.

Resa per ettaro 80 hl/ha.

Vinificazione la vendemmia viene eseguita in maniera rigorosamente manuale con successiva pressatura soffice dell'uva.

A seguito della sedimentazione naturale del mosto, la fermentazione a temperatura controllata (tra i 18 e i 20° C) avviene in serbatoi d'acciaio inossidabile.

Il lungo periodo di affinamento segue il metodo sur lies senza fermentazione malolattica.

Colore giallo paglierino vibrante e luminoso.

Profumo freschi profumi agrumati, mela Golden croccante e profumati fiori bianchi.

Sensazione gustativa struttura delicata e caratterizzata da un'acidità rinfrescante. In chiusura una nota minerale dona ulteriore slancio al sorso.

Servizio 8/10° C.

