



ROVERÉ della LUNA
CANTINA DAL 1919
KELLEREI AICHHOLZ

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.



CANTINA
KELLEREI
R

R
TRADIZIONE