

CHARDONNAY Trentino DOC

I Classici



Vitigno : 100 % Chardonnay

Zona di produzione : vigneti collinari situati nel comune di Roverè della Luna

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

Resa per ettaro : 80 hl/ha

Vinificazione : vendemmia rigorosamente manuale; pressatura soffice; sedimentazione naturale del mosto; fermentazione a temperatura controllata (18 – 20°) in serbatoi di acciaio inossidabile; lungo periodo di affinamento sur lies senza fermentazione malo-lattica.

Caratteristiche organolettiche

Colore : giallo paglierino

Profumo : intensi sentori di mela Golden, banana e pompelmo

Sensazione gustativa : equilibrato con una piacevole sensazione acida

Servizio : 8/10° C