

## Chardonnay Impronta del Fondatore Trentino DOC

UVE:	Chardonnay
ZONA DI PRODUZIONE:	Trentino
ALTITUDINE:	300 - 600 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine fluviale-morenica di medio impasto con scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Pergola trentina e cordone speronato
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3000 - 6000 piante/ha
EPOCA DI VENDEMMIA:	Seconda metà di settembre
GRADO ALCOLICO:	12,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10 - 12 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano a medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	3/4 anni
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	75 - 37,5

### SCHEDA TECNICA

Questo vino viene ottenuto attraverso vinificazione in bianco, con pressatura soffice delle uve raccolte a mano e fermentazione in acciaio inox per 8-10 giorni a una temperatura controllata di 16-18 °C. Segue fase di affinamento sui lieviti per alcune settimane per aumentare la ricchezza espressiva e adeguato periodo di maturazione in bottiglia.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Un giardino di profumi, articolati fra note di fiori, di agrumi, di frutta fresca e al tempo stesso matura, fanno da preludio a una briosità e una freschezza gustativa, così vibranti e solleticanti da prolungare con delicatezza le note fragranti già percepite al naso.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Interessante come aperitivo, si esalta nell'accostamento con antipasti ed appetizers succulenti e adora il matrimonio con i primi piatti, a base di pesce o pasta, soprattutto se particolarmente saporiti e gustosi.

Chardonnay Impronta del Fondatore

