

## Chardonnay Trentino D.O.C.

UVE:	Chardonnay
ZONA DI PRODUZIONE:	Trentino-Alto Adige
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	0 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine fluviale di medio impasto con scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Pergola trentina e cordone speronato
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	2.000 - 4.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	20 agosto - 10 settembre
GRADO ALCOLICO:	12,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8° - 10° C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2/3 anni

### SCHEDA TECNICA

Dopo la spremitura soffi ce il mosto viene posto a fermentare per circa 15 giorni a 18° C. Terminata la fermentazione, il vino viene conservato a temperatura controllata di 15° - 16° C. in appositi serbatoi di acciaio fi no al momento dell'imbottigliamento.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Vino asciutto e vivace, leggermente petillant, dal lieve profumo di mela golden, con note di miele. Il gusto è armonioso e persistente.

### 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.

Chardonnay Trentino



Santa Margherita