

## Chardonnay Impronta del Fondatore Trentino D.O.C.

UVE:	Chardonnay
ZONA DI PRODUZIONE:	Trentino
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	300 - 500 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:	13,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10° - 12° C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano a medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2/3 anni
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	75

### SCHEDA TECNICA

La tradizionale vinificazione in bianco, con pressatura soffice delle uve e fermentazione in acciaio inox per 8-10 giorni a una temperatura controllata di 16-18°C, consente l'ottenimento di un vino fresco e fragrante cui segue l'affinamento sui lieviti per alcune settimane, sino alla preparazione per l'imbottigliamento.

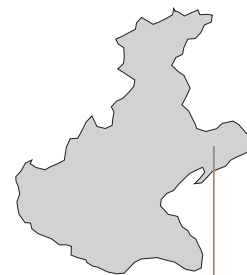
### SCHEDA ORGANOLETTICA

Un impatto odoroso di particolare intensità e ampiezza, articolato nei profumi di fiori, di frutta fresca e al tempo stesso matura, fa da apripista a vive sensazioni di freschezza e aromaticità che a partire dal primo sorso si prolungano per molto tempo, sostenute da una struttura agile e da una sapidità vibrante.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, esalta l'accostamento con antipasti a base di verdure e il matrimonio con i primi piatti, a base di pesce o pasta, soprattutto se particolarmente saporiti e gustosi.

Chardonnay Impronta del Fondatore



Santa Margherita