

Chardonnay

Classificazione:

Trentino DOC

Uvaggio:

Chardonnay 100%

Zona di produzione:

fascia collinare esposta ad est e ovest nel comune di Avio

Vendemmia:

la prima decade di settembre i nostri soci conferiscono quest'uva delicata, raccolta nelle ore più fresche e vendemmiata a mano

Vinificazione:

pigiatura delle uve selezionate, breve macerazione in pressa a basse temperature del prodotto, successiva pressatura soffice con ottenimento di mosti fiore che poi successivamente vengono inviati alla vinificazione. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 18 gradi °C in acciaio inox e una piccola frazione in botti di rovere di Slavonia. La conservazione e l'affinamento avvengono a contatto con i propri lieviti fino al momento dell'imbottigliamento

Profilo sensoriale:

colore giallo paglierino con riflessi verdolini, profumi intensi, ricchi con chiare note di mela gialla. Dal sapore avvolgente, di grande equilibrio e beva

Abbinamenti:

antipasti delicati, minestre di pesce e risotto ai funghi

Temperatura di servizio:

8/10 gradi °C

Bottiglia e contenuto:

borgognotta tradition da litri 0,75

Confezionamento:

scatola da sei bottiglie con posizionamento verticale

