

## Trentino Doc Bianco

**Classificazione:**

Trentino DOC

**Uvaggio:**

Chardonnay 100%

**Zona di produzione:**

collina esposta ad ovest nella zona di Mama d'Avio, bellissimo conoide di deiezione, ventilato al mattino da venti da nord e mitigato nel pomeriggio dall'Ora del Garda

**Vendemmia:**

nella seconda decade di settembre si raccolgono le uve di Chardonnay di questa selezione. L'uva viene vendemmiata rigorosamente a mano

**Vinificazione:**

l'uva viene posta direttamente intera nelle presse e lavorata delicatamente. Il mosto ottenuto viene posto in serbatoi dove lentamente viene raffreddato. Solo dopo tre giorni si effettua la decantazione e lo si pone a fermentare a temperature controllate. La fermentazione è molto lunga e dura almeno 18 giorni. Una parte del prodotto viene fermentata in barriques o tonneaux. Il vino viene affinato sui propri lieviti fino alla primavera successiva quando l'enologo comporrà il blend migliore. Viene imbottigliato dopo l'estate

**Profilo sensoriale:**

vino dal colore giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdolini, le note olfattive si distinguono per la fruttuosità degli agrumi e la delicatezza della frutta tropicale. Al gusto si distingue per la sua intensa struttura con una buona mineralità e armonicità

**Abbinamenti:**

si abbina alla cucina di mare in particolare ai crostacei, accompagna ottimamente le paste mediterranee e le carni bianche

**Temperatura di servizio:**

8/10 gradi °C

**Bottiglia e contenuto:**

borgognotta tradition da 750 ml

**Confezionamento:**

scatola da sei bottiglie con posizionamento orizzontale

