

Chardonnay

Klassifizierung:
Trentino DOC

Rebsorte:
Chardonnay 100%

Anbaugebiet:
Die Reben werden am Fuß der Hügel in östlicher und westlicher Lage in der Gemeinde Avio angebaut.

Weinlese:
In der ersten Septemberdekade liefern unsere Genossenschaftsmitglieder diese delikaten Trauben an, die in den frühen Morgenstunden handgelesen werden.

Weinbereitung:
Die ausgewählten Trauben werden gequetscht und dann in einer Presse einer kurzen Mazeration bei niedrigen Temperaturen unterzogen. Es folgt die sanfte Pressung, wodurch die Vorlaufmoste entstehen, die dann zur Weinbereitung weitergeleitet werden. Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 18° C zum größten Teil in Edelstahltanks. Ein kleiner Teil lagert in Eichenholzfässern aus Slavonia. Die Lagerung und der Ausbau hingegen erfolgen in Kontakt mit den Hefen, bis der Wein dann in die Flasche gefüllt werden kann.

Organoleptische Eigenschaften:
Der Wein mit strohgelber Farbe und leichten Grünreflexen hat ein intensives und gehaltvolles Aroma mit deutlichen Noten von gelben Äpfeln und weist einen umhüllenden, ausgewogenen Geschmack und Trinkreife auf.

Speiseempfehlungen:
Der Chardonnay passt hervorragend zu delikaten Vorspeisen, Fischsuppen und Pilzrisotto.

Serviertemperatur:
8/10° C

Flasche und Inhalt:
Borgognotta tradition 0,75-Liter-Flasche

Verpackung:
Kiste mit sechs vertikal liegenden Flaschen.

