

Chardonnay Vigneti delle Dolomiti IGT

UVE:	Chardonnay
ZONA DI PRODUZIONE:	Valle dell'Adige, nelle province di Trento e Bolzano
ALTITUDINE:	150 - 400 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine fluviale di medio impasto con scheletro nella zona sud, prevalentemente di origine calcarea più a nord
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Pergola trentina e cordone speronato
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3.000 - 4.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	20 agosto - 10 settembre
GRADO ALCOLICO:	12,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 - 10 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2/3 anni
BTG PER CARTONE:	6 - 12
FORMATO (CL):	75 - 37,5

SCHEDA TECNICA

Dopo la spremitura soffice il mosto viene posto a fermentare per circa 12 giorni a 18 °C. Terminata la fermentazione, il vino viene conservato a temperatura controllata di 15 - 16 °C. in appositi serbatoi di acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Vino asciutto e brioso, presenta al naso un piacevole profumo di fiori e di frutti a polpa bianca, in particolare di mela golden. Il gusto è armonioso, fresco, carezzevole e al tempo stesso vibrante, puro nel prolungare le delicate sensazioni fruttate.

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



Santa Margherita