



CHARDONNAY TRENTINO

Vitigno: Chardonnay Trentino

Gradazione alcolica: 13% vol.

Area di produzione: Media ed alta collina del Nord del Trentino

Vinificazione: Le uve vengono raccolte in cassette, pressate delicatamente per preservare i profumi e mantenere la fragranza degli aromi.

Il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata e parte in barrique. Il vino rimane a contatto con i lieviti per 5 mesi.

Esame organolettico: Il colore è giallo con riflessi verdi, gli aromi sono fruttati e floreali, con leggere note di vaniglia.

La provenienza collinare delle uve dona al vino un'elegante acidità e freschezza.

Accostamenti gastronomici: Ottimo per accompagnare primi piatti e carni bianche.

Temperatura: Servire a 8° - 10° C.

