

CHARDONNAY

*colore giallo paglierino con brillanti riflessi dorati;
profumo ampio e caldo con caratteristico sentore di mela;
rotondo e pieno al gusto, di grande lunghezza e complessità*

Denominazione	Trentino DOC
Uve	Chardonnay
Vigneto	Molini e Weizacker
Terreno	matrice calcarea, profondo, tessitura franco-limosa, contenuto equilibrato in elementi nutritivi
Forma di allevamento	spalliera con potatura a guyot
Densità d'impianto	5.600 ceppi/ettaro
Anno d'impianto	1991 - 2004
Resa/ceppo	1,5 kg/ceppo
Vendemmia	manuale, metà settembre
Vinificazione	tradizionale vinificazione in bianco; fermentazione condotta in parte in piccole botti di rovere, in parte in recipienti di acciaio; lunga permanenza sulle fecce di fermentazione
Affinamento	6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
Produzione	11.000 bottiglie
Temperature di servizio	8°C
Abbinamenti	antipasti a base di formaggio, primi piatti saporiti, con pesce in salsa o alla griglia



NOTE DEGUSTATIVE:
