

# MONASTERO CHARDONNAY

*colore giallo paglierino con brillanti riflessi dorati;  
singolare nella sua complessità olfattiva,  
estremamente sapido e ricco di corpo*

<b>Denominazione</b>	Trentino DOC
<b>Uve</b>	Chardonnay
<b>Vigneto</b>	Weizacker
<b>Terreno</b>	matrice calcarea, profondo, tessitura franco-limosa, equilibrato contenuto di elementi nutritivi
<b>Forma di allevamento</b>	pergola semplice trentina
<b>Densità d'impianto</b>	4.400 ceppi/ettaro
<b>Anno d'impianto</b>	1980
<b>Resa/ceppo</b>	1,3 kg/ceppo
<b>Vendemmia</b>	manuale, seconda decade di settembre
<b>Vinificazione</b>	tradizionale vinificazione in bianco; fermentazione condotta in piccole botti di rovere
<b>Affinamento</b>	10 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia
<b>Produzione</b>	3.000 bottiglie
<b>Temperature di servizio</b>	12°C
<b>Abbinamenti</b>	vino strutturato, particolarmente adatto per accompagnare antipasti a base di pesce e carne e primi piatti in genere; ideale anche con affumicati e formaggi



NOTE DEGUSTATIVE:

---

---

---

---

---

---