

MONASTERO CHARDONNAY

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

Denominazione	Trentino DOC
Uve	Chardonnay
Vigneto	Weizacker
Terreno	matrice calcarea, profondo, tessitura franco-limosa, equilibrato contenuto di elementi nutritivi
Forma di allevamento	pergola semplice trentina
Densità d'impianto	4.400 ceppi/ettaro
Anno d'impianto	1980
Resa/ceppo	1,3 kg/ceppo
Vendemmia	manuale, seconda decade di settembre
Vinificazione	tradizionale vinificazione in bianco; fermentazione condotta in piccole botti di rovere
Affinamento	10 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia
Produzione	3.000 bottiglie
Temperature di servizio	12°C
Abbinamenti	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:
