

CHARDONNAY

Trentino DOC

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

| | |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>Zona di produzione</u> | Molini e Weizacker (S. Michele A/A) |
| <u>Vitigno</u> | Chardonnay |
| <u>Tipologia terreno</u> | matrice calcarea, profondo, tessitura franco-limosa, contenuto equilibrato in elementi nutritivi |
| <u>Sistema di allevamento</u> | spalliera con potatura a guyot |
| <u>Anno di impianto</u> | 1991 – 2004 |
| <u>Resa</u> | 1,5 kg/ceppo |
| <u>Vendemmia</u> | manuale, metà settembre |
| <u>Vinificazione</u> | tradizionale vinificazione in bianco; fermentazione condotta in parte in piccole botti di rovere, in parte in recipienti di acciaio; lunga permanenza sulle fecce nobili |
| <u>Affinamento</u> | 6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia |
| <u>Produzione</u> | 11.000 bottiglie (0,75 L) |
| <u>Temperatura di servizio</u> | 8°C |
| <u>Abbinamenti</u> | antipasti a base di formaggio, primi piatti saporiti, con pesce in salsa o alla griglia |
| <u>Alcool</u> | 13,5% vol. |
| <u>Acidità totale</u> | 5,4 g/l |
| <u>Residuo zuccherino</u> | 0 g/l |

