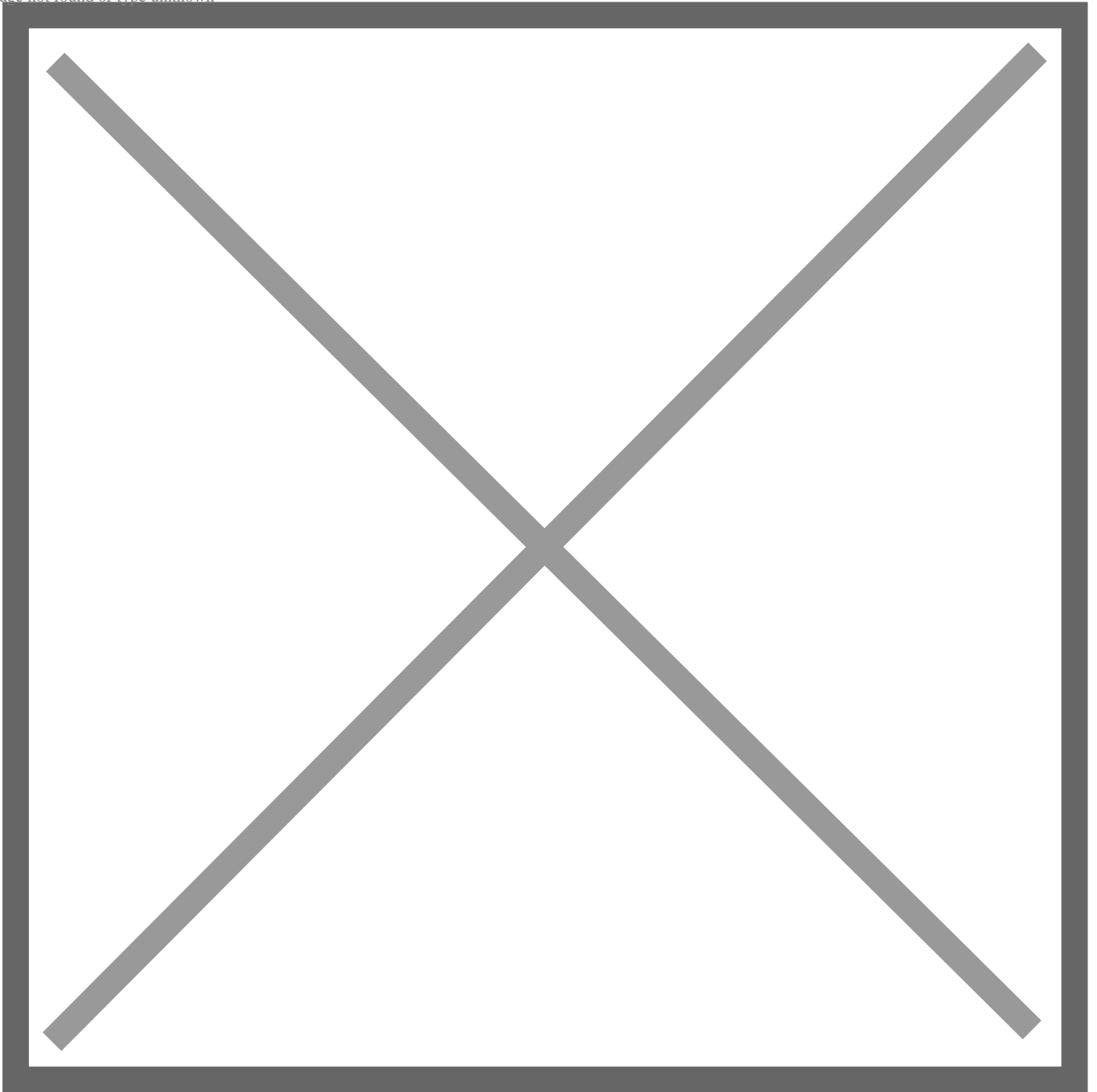




CHARDONNAY 2025

Image not found or type unknown



CHARDONNAY 2025

DENOMINAZIONE	Trentino DOC Chardonnay
VARIETÀ	Chardonnay
ANNATA	2024
VIGNETI DI ORIGINE	Maso Belvedere, Comune di San Michele all'Adige e vigneto San Lorenz, 600 m s.l.m nel comune di Cavedine
SUPERFICIE DEI VIGNETI	30.000 mq
RESA PER ETTARO	100 q.li/ha
ESPOSIZIONE	Sud, sud-ovest
FORMA DI ALLEVAMENTO	Pergola semplice spezzata e spalliera
ANNO DI IMPIANTO	1982 e 1987 Maso Belvedere, 2011 vigneto San Lorenz
VENDEMMIA	Manuale nella seconda decade di settembre.
VINIFICAZIONE	Vinificazione in bianco tradizionale. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento sulle fecce fini per 6 mesi. Parte della massa affina in barique usate. Riposa in bottiglia per 3-4 mesi.
GRADAZIONE ALCOLICA	12,5 % Vol
ACIDITÀ TOTALE	7,0 g/l (in acido tartarico)
ZUCCHERI RESIDUI	2,1 g/l
COLORE	Giallo paglierino con riflessi verdolini
PROFUMO	Spiccano i sentori di frutta esotica matura.
GUSTO	Secco e fresco, piuttosto caldo e sapido, equilibrato.
ABBINAMENTI	Grigliate miste di pesce, primi piatti elaborati a base di pesce di mare e di lago, verdure o carni bianche.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12-14 °C
PRODUZIONE ANNUA	7.200 bottiglie