



CHARDONNAY 2018



DENOMINAZIONE	Trentino DOC Chardonnay
VARIETÀ	Chardonnay
ANNATA	2017
VIGNETI DI ORIGINE	Coveli e Balone, Maso Belvedere, Comune di Faedo
SUPERFICIE DEI VIGNETI MQ	16.500
RESA PER ETTARO	100 q.li/ha
ESPOSIZIONE	Sud, sud-ovest
FORMA DI ALLEVAMENTO	Pergola semplice spezzata
ANNO DI IMPIANTO	1989
VENDEMMIA	Manuale nella seconda decade di settembre.
VINIFICAZIONE	Vinificazione in bianco tradizionale. Fermentazione in parte in acciaio a temperatura controllata. Affinamento sulle fecce fini per 6 mesi. Riposa per altri 3-4 mesi.
GRADAZIONE ALCOLICA	12,5 % Vol
ACIDITÀ TOTALE	6,42 g/l (in acido tartarico)
ZUCCHERI RESIDUI	2,4 g/l (in acido tartarico)
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	6.700 bottiglie