





CHARDONNAY Trentino DOC

Vitigno / Rebsorte / Varietal: Chardonnay Trentino
Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol: 13% vol.
Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at: 8°-10° C.



Le uve vengono raccolte in cassette, pressate delicatamente per preservare i profumi e mantenere la fragranza degli aromi.
Il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata e parte in barrique.
Il vino rimane a contatto con i lieviti per 5 mesi.
Il colore è giallo con riflessi verdi, gli aromi sono fruttati e floreali, con leggere note di vaniglia.
La provenienza collinare delle uve dona al vino un'elegante acidità e freschezza.
Ottimo per accompagnare primi piatti e carni bianche.

Die Trauben werden in Kisten geerntet, leicht gepresst, um die Aromen zu bewahren und den Duft der Aromen zu erhalten.
Der Most fermentiert in Stahl bei kontrollierter Temperatur und beginnt im Barrique. Der Wein bleibt 5 Monate in Kontakt mit den Hefen.
Die Farbe ist gelb mit grünen Reflexen, die Aromen sind fruchtig und blumig, mit leichten Vanillenoten.
Die hügelige Herkunft der Trauben verleiht dem Wein eine elegante Säure und Frische.
Hervorragend zu ersten Gängen und weißem Fleisch

The grapes are harvested in boxes, gently pressed to preserve the aromas and maintain the fragrance of the aromas.
The must ferments in steel at a controlled temperature and starts in barrique. The wine remains in contact with the yeasts for 5 months.
The color is yellow with green reflections, the aromas are fruity and floral, with light vanilla notes.
The hilly provenance of the grapes gives the wine an elegant acidity and freshness.
Excellent to accompany first courses and white meats.