

# 1339



## CHARDONNAY

Trentino

Denominazione di origine protetta

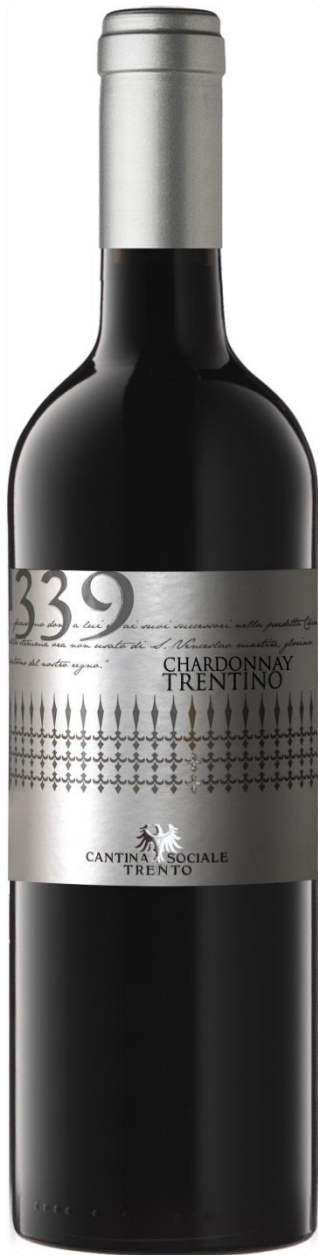
### VITIGNO

Il nome ricorda una località della Borgogna da cui il vitigno proviene.

In origine è stato a lungo confuso con il Pinot Bianco con il quale condivideva il nome "Pinot" prima della sua completa identificazione con un nome diverso, Chardonnay.

### AMBIENTE

La zona produttiva comprende l'intero Trentino viticolo in quanto si adatta a terreni dalle diverse caratteristiche, tuttavia, i risultati migliori si ottengono in aree calcareo – argillose, meglio se collinari, e in ambienti freschi e ventilati ove il caldo estivo rimane temperato



### PRATICHE ENOLOGICHE

L'uva diraspata viene caricata nelle presse pneumatiche e lievemente spremuta.

Il mosto illimpidito viene aggiunto di lieviti e fatto fermentare a 17-19°C.

Positiva è la sosta sui propri lieviti per qualche tempo. Imbottigliato entro l'anno si può conservare con profitto.

### RISULTATI

Vino di elevata qualità, si presenta di colore giallo paglierino e profumo fruttato con caratteristico sentore di mela.

Il sapore è fine, elegante, persistente e strutturato.

### ABBINAMENTI

Si serve a 12°C con minestre asciutte e carni bianche.

Alcool: 13% vol

<b>Residuo zuccherino</b>	2,80 g/l circa
<b>Acidità totale</b>	5,60 g/l circa
<b>Zona di produzione</b>	Trentino
<b>Orientamento/esposizione</b>	Sud / sud ovest
<b>Suolo</b>	Alluvionale, medio impasto
<b>Forma di allevamento</b>	Pergola
<b>Numero di ceppi per ettaro</b>	3000
<b>Età media delle viti</b>	10/25 anni
<b>Produzione per ettaro</b>	120 quintali
<b>Periodo di vendemmia</b>	Prima metà di settembre