



DOC TRENTINO

CHARDONNAY CORTUTA

Er stammt aus der Vinifizierung von Chardonnay-Trauben aus unseren besten Weinbergen in Hanglage. Frisch und mineralisch, weich und mit einem langen mandelartigen Abgang, reift er mindestens 18 Monate in französischen Eichenfässern.

WEITERE INFORMATIONEN

Weinberge:

Guyot und einfache Trentiner Pergola, im Val di Cembra und auf den Hügeln von Faedo und Pressano

Böden:

Mittlere Bodenbeschaffenheit, tendenziell lehmig

Weinlese:

Handlese, vorzugsweise Anfang September

Weinbereitung und Reifung:

Gärung in Stahltanks und Reifung in kleinen Eichenfässern für 18 Monate

Reifung in der Flasche:

Bis zu 4 Monate

Perspektive für den Verbrauch:

In den ersten Jahren wird er wegen seiner perfekten Synthese von Frische und Weichheit geschätzt. Danach wird er noch runder.

Jahrgang: 2024

Kategorie: Trockener Weißwein, strukturiert

Trauben: Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 % vol.

Gesamtsäuregehalt: 4.92 g/l

Zucker: 1,0 g/l

Temperatur: 10-12°C

Entwicklungsstand: reif

Enthält Sulfite



goldgelb



Vanille, Gewürze und exotische Früchte



warm und mineralisch, mit langem Mandelabgang

PAARUNGEN

Wichtige Fisch- und delikate Fleischgerichte.