



DOC TRENINO

# CHARDONNAY CORTUTA

Nasce dalla vinificazione delle uve chardonnay provenienti dai nostri migliori vigneti di collina. Fresco e minerale, morbido e dal lungo finale ammandorlato, matura in barrique di rovere francese per almeno 18 mesi.

## ALTRE INFORMAZIONI

### Vigneti:

Guyot e pergola trentina semplice, in Val di Cembra e sulle colline di Faedo e Pressano

### Suolo:

Terreno di medio impasto, tendenzialmente argilloso

### Vendemmia:

Raccolta manuale, indicativamente da inizio settembre

### Vinificazione e maturazione:

Fermentazione in acciaio e maturazione in piccole botti di rovere per 18 mesi

### Affinamento in bottiglia:

Fino a 4 mesi

### Prospettiva di consumo:

Nei suoi primi anni di vita si farà apprezzare per la perfetta sintesi tra freschezza e morbidezza. A seguire regalerà maggiore rotondità.

**Annata:** 2017

**Categoria:** Bianco secco, strutturato

**Uve:** chardonnay

**Alcool:** 13.0 % vol.

**Acidità totale:** 5.90 g/l

**Zuccheri:** 1.0 g/l

**Temperatura:** 10-12°C

**Stato evolutivo:** pronto



giallo dorato



vaniglia, spezie e frutta esotica



caldo e minerale, con lungo finale ammandorlato

## ABBINAMENTI

Piatti importanti di pesce e carni delicate.