



DOC TRENTINO

CHARDONNAY

Ein Bouquet mit exotischen Aromen, kombiniert mit Vanille-Noten. Vollständig im Abgang, erinnert er im Mund an den Duft von frisch gepflücktem Obst und überzeugt durch seine Annehmlichkeit und seltene Harmonie. Vielseitig in der Paarung, auch mit den fantasievollsten Gerichten.

WEITERE INFORMATIONEN

Weinberge:

Guyot und Trentiner Pergola, sowohl einfach als auch doppelt, hauptsächlich in den Gemeinden Mezzolombardo, Trento, Faedo und Pressano

Die Böden:

Trockene, mittelschwere Böden, tendenziell lehmig und mit kleinen Steinen

Weinlese:

Handlese, vorzugsweise Anfang September

Weinbereitung und Reifung:

Gärung in Edelstahl und 4-monatige Ruhezeit auf der Feinhefe vor der Abfüllung

Reifung in der Flasche:

Kurze Ruhezeit vor der Freigabe

Perspektive für den Konsum:

Jung zu trinken

Jahrgang: 2025

Kategorie: Trockener, frischer und fruchtiger Weißwein

Trauben: Chardonnay

Alkoholgehalt: 12.50 % vol.

Gesamtsäuregehalt: 6.18 g/l

Zucker: 0,30 g/l

Temperatur: 8-10°C

Entwicklungsstand: reif

Enthält Sulfite



Strohgelb



Goldener Apfel, Ananas und Banane



Weich und frisch, mit einem samtigen Abgang

PAARUNGEN

Sehr vielseitig, sowohl für den Alltag als auch für die gehobene Küche.