



CHARDONNAY TRENTINO DOC

Lo Chardonnay è un vitigno di origine francese, introdotto da più di un secolo nelle aree viticole di Lavis e Pressano. Vino giovane ma complesso, questo vino si contraddistingue per le doti di eleganza e freschezza. Di colore giallo paglierino con sfumature verdi, il vino ha un profumo gradevole, dalle note fruttate di mela Golden e ananas. Il sapore è pieno e piacevolmente armonico.

Vitigno	Chardonnay
Zona di produzione	Comuni di Lavis, Meano e bassa Valle di Cembra
Esposizione ed altimetria	Ovest, sud-ovest; 370 m s.l.m.
Composizione del terreno	franco-sabbioso, da sedimenti porfirici fluvio-glaciali
Forma di allevamento	guyot e pergola semplice trentina
Densità di impianto	5.000 ceppi/ha
Vinificazione	raccolta manuale nella prima decade di settembre, pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (20° C) in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 5/6 mesi circa, prima dell'imbottigliamento.

