

Chardonnay Trentino DOC MASTRI VERNACOLI

Il vitigno da cui si ottiene questo famoso vino è originario della Borgogna. E' coltivato in Trentino da oltre cent'anni, avendo trovato un ambiente particolarmente favorevole per esprimere tutto il suo potenziale qualitativo. Attualmente questo vitigno ha raggiunto una produzione di netta prevalenza superando tutti gli altri bianchi della piattaforma varietale del Trentino.



Zona di produzione: I vigneti dei Comuni di Roveré della Luna, Lavis (colline di Pressano e Sorni), Giovo, Cembra, Trento ed alcune aree collinari della Vallagarina.

Vitigni: Esclusivamente Chardonnay, detto anche Pinot giallo per il colore che gli acini assumono alla maturazione. Il grappolo è tendenzialmente compatto, di forma alata e maturazione precoce.

Vinificazione ed affinamento: Accurata vinificazione in bianco con fermentazione a temperatura controllata cui segue la conservazione e l'affinamento in tank di acciaio inox ed infine la stabilizzazione e l'imballaggio.

Dati analitici: -Alcool: 12,50% vol. -Acidità totale: 5,80 g/l - Estratto secco netto: 21,5 g/l -Zuccheri residui: secco - Contiene solfiti

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino con evidenti sfumature verdoline. Profumo tipicamente fruttato, gradevolmente intenso e persistente. Sapore secco, piacevolmente fresco, di buona stoffa e personale carattere. L'eleganza e la freschezza sono le doti che contraddistinguono questo prodotto di classe.

Abbinamenti: Ideale con i piatti della cucina marinara, le carni bianche ed i formaggi di breve stagionatura.

Temperatura di servizio: 10°C