

I NATIVI CHARDONNAY

TRENTINO D.O.C.



DOC TRENTINO.

La zona produttiva coincide praticamente con il Trentino viticolo dove l'uva Chardonnay, originaria della Borgogna, ha trovato una seconda patria e più di un impiego. Per i vini importanti si preferiscono le colline marnose e ben esposte ad un'altitudine prossima ai 300 m.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO.

Raccolta e trasportata in piccole casse, l'uva viene diraspata senza essere pigiata e caricata nelle presse pneumatiche dove, integra, rimane per qualche ora a macerare prima di essere pressata. Il mosto, reso limpido per decantazione naturale, viene inoculato con lieviti selezionati e posto a fermentare a temperatura controllata (15-17°C.). La successiva conservazione nell'acciaio sulla feccia nobile può prolungarsi per qualche mese. Un moderato invecchiamento avviene poi in bottiglia.

DATI ANALITICI.

Alcool 13% vol.

Acidità 5,5 g/l.

DATI SENSORIALI.

Colore giallo paglierino, profumo fruttato, che va dalla banana alla mela, o al miele, sapore pieno ed armonico, persistente e piacevole.

APPREZZABILITÀ.

Vino di elevata qualità si accosta al pesce o alle carni bianche; va servito a 10-12° C. e può essere conservato per qualche anno (2/3).

Particolarmente adatto alla cucina mediterranea, pasta e verdure fresche, ma anche minestre e carni bianche.