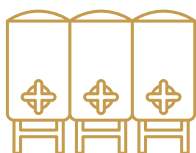


Chardonnay Trentino

-Istituto Agrario San Michele
all'Adige-



Italia
Trentino
Trento



VINIFICAZIONE

Tradizionale vinificazione in bianco. Fermentazione condotta in parte in piccole botti di rovere, in parte in recipienti di acciaio. Lunga permanenza sulle fecce di fermentazione.



AFFINAMENTO

Il vino si affina per 6 mesi in acciaio e per altri 2 mesi in bottiglia prima dell'immissione al consumo.



Colore giallo paglierino con brillanti riflessi dorati.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumo ampio e caldo, caratteristico fruttato che ricorda la mela.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Bianco

ALC./VOL.

13,5%



VITIGNO

Chardonnay Trentino

TIPOLOGIA AGRICOLA

Allevamento a spalliera, potatura a guyot e cordone speronato

VENDEMMIA

Manuale, metà Settembre



Rotondo e pieno al gusto, di grande lunghezza e complessità.