



CHARDONNAY
 Trentino DOC - CLASSICA TRADIZIONE

***DATI ANALITICI/
ANALYSEWERTE/
CHEMICAL ANALYSIS**

Alcool/Alkohol/Alcohol
12,8 %

Residuo zuccherino/
Restzucker/Residual
sugar
3,6 g/l

Acidità/Säure/Total acidity
5,8 g/l

Estratto non riduttore/
Extrakt/Extract
19,9 g/l

Servizio/
Genusstemperatur/
Recommended serving
temperature
12°

Invecchiamento/Alterung/
Ageing potential
**2 anni, ma con evoluzio-
ne positiva fin oltre i 4
anni/ 2 Jahre, aber mit
positiver Entwicklung bis
über 4 Jahre hinaus/2
years, but with a positive
evolution for more than
4 years.**

Vitigno Chardonnay 100%.

Vigneti Pian di Castello a Faedo, Masnani e Belvedere a Pressano e Masetto. Allevamento parte a pergola tradizionale semplice, parte a spalliera (guyot). Altitudine da 220 a 400 m.s.l.m. Terreni calcarei, Pian di Castello e Masnani, misti di conoide torrentizia Masetto, di medio impasto Belvedere. Il microclima con forti escursioni termiche favorisce lo sviluppo e la finezza dei profumi.

Resa per Ettaro 80 hl.

Vendemmia A mano con cernita delle uve migliori, dopo aver eseguito un diradamento estivo.

Vinificazione Pressatura pneumatica. Fermentazione a temperatura controllata in recipienti d'acciaio con lieviti selezionati. Breve affinamento sui propri lieviti.

Caratteristiche Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo fragrante e persistente, ricorda la banana e le mele golden. Sapore ben strutturato, secco, delicato e piacevolmente armonico.

Abbinamenti Vino dotato di freschezza ed eleganza, nato da terreni ricchi di microelementi minerali. Classico vino da pesce; si abbina bene ai primi piatti e ai formaggi dolci. Ottimo aperitivo.

Rebsorte 100% Chardonnay.

Weingut Pian di Castello in Faedo, Masnani und Belvedere in Pressano und Masetto. Teils traditionelle Pergel, teils Guyotanbauweise. Höhe von 220 bis 400m. ü.M. Kalkböden in Pian di Castello und Masnani, Terrain mit Flussablagerungen in Masetto. Gemischte Böden in Belvedere. Das Mikroklima mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht fördert die Entwicklung und die Feinheit der Aromen.

Ertrag pro Hektar 80 hl.

Lese Handlese der besten Trauben nach Ertragsreduzierung im Sommer.

Ausbauart Pneumatische Pressung. Temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahl mit Reinzuchthefer und danach kurze Veredelung auf der Hefe.

Eigenschaften Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Volles und reiches Bukett mit Anklängen an Bananen und Golden Delicious Äpfel. Gut strukturiert; trockener, delikater und harmonischer Geschmack.

Speiseempfehlungen Frischer und eleganter Wein aus Böden reich an mineralhaltigen Mikroelementen; ein Klassiker zu Fisch, passt gut zu Vorspeisen und mildem Käse. Ausgezeichneter Aperitif.

Varietal profile 100% Chardonnay.

Vineyard Pian di Castello in Faedo, Masnani and Belvedere in Pressana and Masetto. Vine training partially in traditional pergola style and partially in Guyotstyle. Altitude from 220 to 400m. above sea level. Chalky soils in Pian di Castello and Masnani, and terrain with river deposits in Masetto, mixed soil in Belvedere. The microclimate in this area with its stark drops in temperature at night determines the characteristic elegance of this wine.

Yield per hectare 80 hectoliters.

Picking Handpicking of the best grapes after cluster thinning in summer.

Production Pneumatic pressing. Fermentation at a controlled temperature in stainless steel tanks with cultivated yeast strains, subsequent refinement on the lees for a few months.

Description Pale yellow color with green hints. Fragrant and persistent, with aromas of bananas and golden delicious apples. Well structured, dry, delicate and harmonious in taste.

Food recommendation A fresh and elegant wine, stemming from terrains rich in mineral microelements; a classic with fish, as well as with first courses and mild cheese. Makes an excellent aperitif.