

## 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.

<b>Vitigno</b>	Chardonnay
<b>Zona di coltivazione</b>	Comuni di Lavis, Meano e bassa Valle di Cembra
<b>Esposizione ed altimetria</b>	Ovest, sud-ovest; 370 m s.l.m.
<b>Composizione del terreno</b>	Franco-sabbioso, da sedimenti porfirici fluvio-glaciali
<b>Forma di allevamento</b>	Guyot e pergola semplice trentina
<b>Densità di impianto</b>	5.000 ceppi/ha
<b>Vinificazione</b>	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.
<b>Abbinamenti</b>	Si esprime ottimamente insieme a scampi, ravioli ripieni ricotta e spinaci o risotti a base di pesce.

