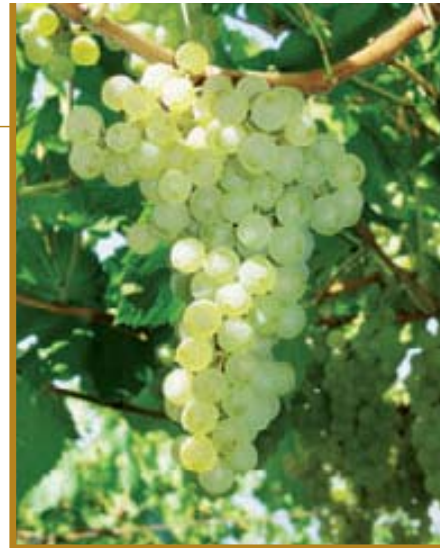


grigoletti

Trentino

Denominazione di Origine Controllata

Chardonnay



- ZONA DI PRODUZIONE** Località Mezzaprada pp. ff. 2573, 2574, 2575, 2577/1, 2577/2, 2578 Comune di Aldeno (TN).
- VITIGNO** Giunto in Trentino ai primi del 900 dalla Borgogna lo Chardonnay presenta grappolo piccolo, tronco conico, alato. Acino medio-piccolo, rotondo, color giallo dorato. Clone SMA 130.
- TIPO DI TERRENO** Calcereo e ghiaia limo-sabbiosa di origine morenica.
- SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Pergola semplice trentina a 4.000 ceppi per ettaro e Guyot a 6.500 ceppi per ettaro.
- REGOLE PARTICOLARI** Viticoltura integrata secondo il protocollo di intesa trentina, e lotta alla tignola tramite confusione sessuale.
- POTATURA INVERNALE** Molto castigata a 15/20 gemme per ceppo.
- POTATURA VERDE** N. 3 nel corso della stagione.
- DIRADATURE** N. 4 concentrate in estate e prima della raccolta.
- RESA PER ETTARO** 80 hl.
- VENDEMMIA** Prima decade di settembre, interamente manuale, di uve provenienti esclusivamente dai nostri vigneti.
- VINIFICAZIONE** Pressatura soffice e fermentazione del mosto decantato con temperature controllate di 20°C.
- MATURAZIONE** In serbatoi di acciaio INOX per 5 mesi.
- IMBOTTIGLIAMENTO** Primavera successiva alla vendemmia.
- DESCRIZIONE** Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo intenso e persistente con sentori fragranti e fruttati di mela gialla, frutta esotica, ananas e banana. Sapore secco, vivace, di buona morbidezza e persistenza finale, armonico.
- TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10° C.
- ABBINAMENTI** Ideale come aperitivo, ben si sposa con antipasti magri, piatti a base di pesce e minestre delicate.
- DURATA** 3 anni dall'imbottigliamento.