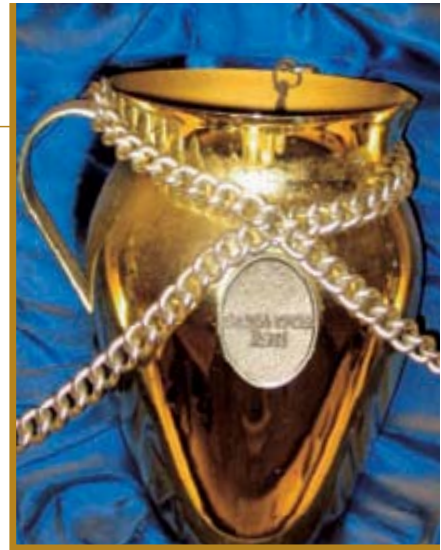


grigoletti

## L'OPERA

### Trentino Chardonnay

Denominazione di Origine Controllata



**ZONA DI PRODUZIONE** Località Brogonzòl pp.ff. 117, 117/3, 116 Comune di Nomi (TN).

**VITIGNO** Giunto in Trentino verso il 1900 dalla Borgogna lo Chardonnay ha grappolo piccolo, tronco conico, alato. Acino medio - piccolo, rotondo, color giallo dorato. Clone francese SMA 75 - 95.

**TIPO DI TERRENO** Calcareo 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 gemme per ceppo.

**POTATURA VERDE** N. 3 nel corso della stagione.

**DIRADATURE** N. 4 concentrate in estate e prima della raccolta.

**RESA PER ETTARO** 60 hl.

**VENDEMMIA** Prima decade di settembre, interamente manuale, di uve provenienti esclusivamente dal nostro vigneto.

**VINIFICAZIONE** Pressatura soffice e fermentazione del mosto decantato con temperature controllate a 20°C.

**MATURAZIONE** In serbatoi di acciaio INOX per 5 mesi a contatto con i lieviti e batonage settimanale e 3 mesi di affinamento in bottiglia.

**IMBOTTIGLIAMENTO** Tarda primavera successiva alla vendemmia.

**DESCRIZIONE** Splendido colore giallo paglierino carico. Ha raffinatissimi profumi molto intensi e polposi che richiamano sensazioni floreali e fruttate: mela golden trentina, banana, albicocca e miele. Al gusto è ampio, vivace e di grande struttura con un piacevolissimo finale molto lungo caratterizzato da sentori esotici e di frutta matura.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10° C.

**ABBINAMENTI** Data l'avvertita struttura e la riconosciuta eleganza si presta ad accompagnare primi piatti asciutti e strutturati, crostacei e pesce di mare, zuppa di pesce e formaggi freschi a pasta molle.

**DURATA** 4 anni dall'imbottigliamento.

**NOTE** Vino bianco di eccezionale qualità frutto della passione e della tenacia che la Famiglia Grigoletti dona all'uva Chardonnay, coltivata in un anfiteatro naturale dal clima di particolare mitezza.