



L'OPERA

CHARDONNAY
TRENTINO DOC




 Dai nostri terreni migliori, con microclimi di particolare mitezza nasce lo Chardonnay L'Opera. Di colore giallo paglierino brillante, è intenso e persistente al profumo, con un sentore floreale, fruttato e fragrante di mela, albicocca e miele d'acacia. Elegante e suadente al gusto, di ottima morbidezza, in finale risulta molto persistente ed equilibrato. È ideale soprattutto con piatti a base di pesce, crostacei, zuppe e formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 10° - 12° C

 This unique wine originates from an especially fertile and sun-drenched local area that makes it an ideal accompaniment to soups and fish dishes, in particular bass, grey mullet and barbecued eel. It has a distinctive straw yellow colour and a blend of floral and fruity fragrances like golden apple, apricot and acacia honey. Dry and rich to the taste, it is excellent as an aperitif and accompanies fish, seafood, soups and fresh cheeses perfectly.

Best served at 10° - 12° C

 Chardonnay L'Opera entsteht aus unseren besten Böden mit besonders mildem Mikroklima. Brillantes Strohgelb in der Farbe, intensiv und anhaltend im Duft, mit einem blumig-fruchtigen und duftenden Apfel -Aprikose und Akazienhonig Geschmack. Elegant und überzeugend im Geschmack, von ausgezeichnetem Weichheitsgeschmack, im Finale sehr anhaltend und ausgewogen. Er passt besonders gut zu Gerichten auf der Basis von Fisch, Schalentieren, Suppen und Frischkäse.

Serviertemperatur: 10° - 12° C