

ULTREYA
IGT Vallagarina Bianco



VIGNETI: di Chardonnay, Incrocio Manzoni e Gerwurztraminer selezionati nel cuore della Vallagarina nelle alte colline della destra e sinistra orografica del fiume Adige.

ALLEVAMENTO: pergola trentina semplice

DENSITÀ CEPPI: 3000 – 3500 /Ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini.

PROFUMO: intenso e fruttato con finali note aromatiche

SAPORE: equilibrato, persistente e sapido, sostenuto da una buona acidità, tipica del Trentino

ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo ma ideale anche ad accompagnare risotti e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C

VINEYARD: Chardonnay, Incrocio Manzoni and Gerwurztraminer grapes carefully selected in Vallagarina's heart, in the hills on both banks of Adige river.

TRAINING: pergola trentina semplice

DENSITY OF PLANTING: 3000 - 3500 vines/Ha

CHARACTERISTICS

COLOUR: straw-yellow with greenish shimmers

AROMA: intense and fruity, with eventual aromatic hints

FLAVOUR: balanced and persistent, supported by a good acidity

FOOD PAIRING: excellent as Aperitivo, but ideal also for pairing with risotto and white meat.

SERVING TEMPERATURE 10-12 °C

WEINGARTEN: ausgewählte Chardonnay, Incrocio Manzoni und Gewurztraminer Trauben aus Vallagarinas Herzen, den Hügeln an beiden Etschufern.

ERZIEHUNGSFORM: einfache Pergel

REBSTÖCKE: 3.000 – 3.500 Stück pro ha

CHARAKTERISTISCHE EIGENSCHAFTEN

FARBE: strohgelb mit blassgrünen Glanzlichtern

GERUCH: fruchtig und intensiv, mit schließlichen aromatischen Spuren

GESCHMACK: ausgewogen, lang haltend, gestützt von geeigneter Säure

EMPFEHLUNG: ausgezeichnet als Aperitif, aber also idelale Abstimmung für Risotto und weißes Fleisch

TRINKTEMPERATUR: 10-12 °C