

CHARDONNAY
Trentino DOC



VIGNETI: selezionati, sulle zone collinari della riva destra dell'Adige, a 350/500 metri

ALLEVAMENTO: pergola trentina semplice

DENSITÀ CEPPI: 3.500 - 4.000/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino con riflessi dorati

PROFUMO: fragranze di mela matura e fiori di campo, con sentori di albicocca e sensazioni di miele d'acacia

SAPORE: ampio, rotondo, profondo e convincente

ABBINAMENTI: si abbina ad antipasti di pesce di mare, risotti e piatti di pasta conditi con crostacei

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C