

Chardonnay

TRENTINO



Presentiamo una versione giovane del vitigno Chardonnay.

Le uve vengono pressate intere prima di iniziare la fermentazione. Vinificazione che avviene in assenza di bucce, a basse temperature per garantire la durata dei profumi nel tempo. Si affina in acciaio sulle fecce fini per circa sei mesi, dopodiché viene messo in bottiglia.

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli ed il profumo intensamente fruttato con note tipiche di pesca che si fondono in un bouquet floreale.

Al gusto si presenta secco, pieno, armonico ed equilibrato. Piacevole come aperitivo, si unisce a pietanze a base di pesce o crostacei, antipasti magri e minestre delicate.

Per gustare appieno questo vino si consiglia di servire ad una temperatura di circa 8° C.



SALIZZONI

AZIENDA AGRICOLA

Via Valentini, 31
38060 Calliano (TN)
tel. 0464 834087
cell. 335 6457982
info@salizzoni.info
www.salizzoni.info

Terreno

Suoli calcarei a scheletro prevalente

Uva

100% Chardonnay

Forma di allevamento

Pergola semplice

Resa

9 T/ha

Vendemmia

Raccolta manuale delle uve a inizio settembre

Vinificazione

Fermentazione: acciaio inox, 10 giorni

Affinamento: acciaio inox, 6 mesi / in bottiglia, 1 mese