



CANTINA D'ISERA

Chardonnay

Trentino • D.O.C.

Lo Chardonnay è un vitigno di origine Francese, della Borgogna, giunto in Trentino più di un secolo fa. E' oggi uno dei vitigni fondamentali della viticoltura Trentina utilizzato sia per la spumantizzazione che per l'ottenimento di vini tranquilli. Lo Chardonnay Cantina d'Isera è un vino particolarmente interessante. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il naso è intensamente fruttato con piacevoli note di mela Golden. Al palato è pieno, avvolgente e con una bella acidità finale che ben accompagna pietanze a base di pesce e delicate minestre. Molto piacevole anche come aperitivo. Si consiglia di servire alla temperatura di 12-14°C.

Vitigno: Chardonnay

Zona di produzione: collina del Comune di Isera

Esposizione e altitudine: EST, 250 - 400 mt s.l.m.

Composizione del terreno: sia ghiaioso, calcareo, franco sabbioso, sia di natura basaltica con buona capacità drenante

Forma di allevamento: Pergola Semplice Trentina - Guyot

Densità di impianto: 5.000 ceppi/ha

Vinificazione: raccolta manuale nella seconda decade di settembre. Vinificazione in bianco, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in serbatoio in acciaio prima dell'imbottigliamento.

