



AZIENDA AGRICOLA SIMONCELLI ARMANDO

38068 ROVERETO (TN) - VIA NAVICELLO, 7 - TEL. 0464/432373 - FAX 0464/487371
info@simoncelli.it - www.simoncelli.it

Il vitigno Chardonnay è arrivato in Trentino dalla Borgogna (Francia) cento anni fa e si è adattato molto bene al nostro territorio diventando la varietà a bacca bianca più coltivata. In Trentino viene utilizzato sia per la produzione di vini tranquilli, sia di vini spumanti

Trentino Chardonnay

Denominazione di origine controllata



Le uve:	100 % Chardonnay
Il vigneto:	E' ubicato nella zona più soleggiata che circonda l'azienda su terreni prevalentemente sabbiosi e ghiaiosi ad una altitudine di 200 m s.l.m. La resa di uva per ettaro è di 90 q. L'età delle viti è di 29 e 6 anni ed il sistema di allevamento adottato è la pergola trentina doppia concatenata.
La vinificazione:	L'uva selezionata al momento della vendemmia viene inviata integra alla pressa dove subisce una spremitura soffice. Il mosto viene mantenuto a 5 °C per alcuni giorni ed in seguito avviato a fermentare in vasche di acciaio a temperatura controllata di 20 °C.
La maturazione:	Terminata la fermentazione alcolica rimane sui primi lieviti per sei mesi
Il vino:	Colore giallo vivace con riflessi brillanti. Al profumo è elegante, caratteristico con fragranze fruttate di mela golden delicious e di banana. Al sapore è pieno, persistente, equilibrato e con una acidità fresca che ricorda gli agrumi.
Dati analitici all'imbottigliamento:	Alcool: 12,60% vol; acidità totale: 5,30 g/l; pH: 3,30
Abbinamenti gastronomici:	Con antipasti, pesce, crostacei e carni bianche.
Temperatura di servizio:	12 °C