

CHARDONNAY  
**L'INCANTO**  
TRENTINO D.O.C.



Frutto di una minuziosa selezione e di una attenta lavorazione, è un vino ricco di umori e profumi, accentuati dall'affinamento in barriques.

**VINIFICAZIONE**

Si esegue una vendemmia a mano ed immediata pressatura soffice delle uve intere. Inizia una fermentazione in piccole botti con lieviti selezionati. L'affinamento in legno sui lieviti dura circa due anni con ripetuti batonage. Dopo l'assemblaggio e l'imbottigliamento segue un affinamento in bottiglia per circa 12 mesi.

**CUVÉE**

100% Chardonnay

**CARATTERISTICHE**

colore: giallo paglierino carico  
profumo: frutta esotica matura, spezie  
alcool: 12,80 % Vol.  
acidità totale: 6,00 g/l  
estratto secco: 23 g/l

**GUSTO**

Al gusto risulta caldo, pieno ed avvolgente con una dolce nota vanigliata, un'ottima persistenza e sapidità

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI**

Ottimo come aperitivo e a tutto pasto.  
Menù a base di pesce, carni bianche, formaggi di latte vaccino stagionati.

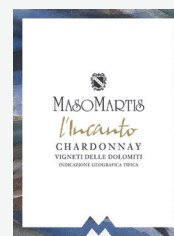
**SERVIRE A**

10°-12°c.

**FORMATO**

0,75 l.

**CAMBIO ETICHETTA**



ORGANISMO DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAAF  
IT BIO 006  
AGRICOLTURA UE/non UE  
OPERATORE CONTROLLATO  
N. A632

