

HEREDIA



Chardonnay

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Per denominare i vini si privilegiava in passato il nome del vitigno anziché l'origine geografica, dimenticando così che un vitigno, pur ottimo, se coltivato in un ambiente poco adatto non darà mai vini di qualità.

Per questo desideriamo sottolineare che le uve dalle quali è stato prodotto questo Chardonnay sono state coltivate in Trentino.

La raccolta avviene in piccole casse e l'uva è diraspata e caricata nelle presse pneumatiche dove rimane per qualche ora a macerare prima di essere pressata.

Il mosto, reso limpido per decantazione naturale, viene posto a fermentare a temperatura controllata (17-18°C.) e mantenuto sulla propria feccia leggera per uno-due mesi.

Il colore è giallo paglierino ed il profumo è quello tipico della mela golden croccante. Dal momento che si presta a lunghi affinamenti in vetro, propone un profilo organolettico legato alle potenzialità evolutive di uno Chardonnay di alta qualità: inizialmente invita a sensazioni fresche e fruttate, nel tempo restituisce caratteristiche di maturità, grande compostezza e profondità nelle note più evolute.

Abbinamenti ideali alle pietanze

Si accosta con successo al pesce, alle carni bianche ed ai formaggi a pasta molle.

Va servito a 10-12° C. e può essere conservato per qualche anno.

ALCOOL	13,5 % vol.
ACIDITA' TOTALE	5,5 g/l circa
DENOMINAZIONE	TRENTINO "DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA"
TIPOLOGIA	Bianco
UVA	100% Chardonnay
BOTTIGLIE PRODOTTE	15.000 prodotte annualmente
ZONA DI PRODUZIONE	Località "Grezzi" di Mattarello-Comune di Trento
ORIENTAMENTO/ESPOSIZIONE	Conoide di deiezione ai piedi del massiccio della Vignola a quota 200 m. s.l.m. con esposizione a Ovest
SUOLO	Ghiaioso-calcareo, di media tessitura, ben drenante e mediamente fertile
FORMA DI ALLEVAMENTO	Pergola semplice trentina.
NUMERO CEPPI PER ETTARO	4.000
ETÀ MEDIA DELLE VITI	25 anni
PRODUZIONE PER ETTARO	120 q.li /ha
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Prima decade di settembre