

CHARDONNAY

DOC TRENTINO CHARDONNAY



REBSORTE

Chardonnay



ANBAUMETHODE

Biologischer Anbau

BESCHREIBUNG

Aussehen

Leuchtend und klar, strohgelb



Geruch

Intensives Bouquet, fruchtig mit Anklängen an Feuerstein, frisch, blumig, leichtes Röstaroma

Geschmack

Guter Körper, harmonisch und strukturiert, fruchtige und gehaltvolle Noten



OPTIMALE ALTERUNG

2 - 10 Jahre



SERVIEREMPFEHLUNG

Zu Fisch, Krustentieren, weißem Fleisch und Geflügel



HERKUNFT

Weinberge in den Anbaugebieten am Fuße der Hügel und in den Hügeln von Arco - Vigna Pisciol



HÖHENLAGE

130 Meter ü.d.M.



BODEN

Kalkhaltig - kalkhaltig, lehmig



PFLANZDICHTHE

Spaliererziehung, 2 x 0.80 m



ERTRAG PRO HEKTAR

56 hl/ha



WEINBEREITUNG

Sanfte Ganztraubenpressung, die Gärung erfolgt direkt in französischen Eichenfässern.



AUSBAU

In überwiegend gebrauchten französischen Eichenfässern (225 und 500 Liter) auf der eigenen Hefe, die regelmäßig aufgerüttelt wird; für 8 Monate, danach Ausbau in der Flasche für mindestens 8 Monate.



ETIKETT

Das Etikett zeigt die Beschaffenheit der „Busa“, der Region, in der sich unsere Weinberge befinden. Wir werden den Weinberg hervorheben, von denen die Trauben für die Produktion dieses Weines stammen.



Aus unseren besten Chardonnay-Weinbergen, die Suche nach einem Wein, der maximale Ausdruck der Rebsorte in unserer Region ist