

ASCENDUM



CHARDONNAY

TRENTINO DOC

VITIGNI

Chardonnay.

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino-Alto Adige.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreno collinare, morenico e ricco di scheletro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Tradizionale pergola trentina.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pressatura soffice. Lunga fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti fino all'imbottigliamento.

PROFILO ORGANOLETTICO

Solare alla vista, al naso un bouquet intrigante di fiori bianchi, mela matura e frutta secca. In bocca persiste questo richiamo di mandorla e noce, chiudendo con note di grafite. Calice di eleganza e sorprendente struttura.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si presta al gioco in cucina sia con secondi piatti a base di carni bianche o di pesce, sia con portate a base vegetale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C.