

CLASSICI CHARDONNAY

TRENTINO DOC

Questo vitigno di origine francese è stato introdotto da oltre un secolo nelle aree viticole di Lavis e Pressano, dove ha trovato l'habitat ideale per esprimere le sue caratteristiche uniche.

Giovane ma complesso, lo Chardonnay La-Vis si contraddistingue per la sua innata eleganza e freschezza. Di colore giallo paglierino con sfumature verdi, evidenzia al naso gradevoli percezioni olfattive che rivelano note fruttate di mela Golden e ananas. Il sorso è pieno e piacevolmente armonico.

VITIGNO

Chardonnay

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Ovest, sud-ovest; 370 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Franco-sabbioso, da sedimenti porfirici fluvio-glaciali

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e pergola semplice trentina

DENSITÀ DI IMPIANTO

5.000 ceppi/ha

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale nella prima decade di settembre, pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (20° C) in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 5/6 mesi circa prima dell'imbottigliamento.

ABBINAMENTI

Si esprime al meglio se abbinato agli scampi, ravioli ripieni di ricotta e spinaci oppure risotti a base di pesce.

GRADO ALCOLICO

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° – 12°

