



TRENTINO DOC CHARDONNAY BIO VEGAN



CLASSIFICAZIONE Trentino Denominazione di Origine Controllata

COMPOSIZIONE 100% Chardonnay da uve biologiche

ZONA DI PRODUZIONE Conoide e collina di Romagnano

SISTEMA DI COLTIVAZIONE Pergola trentina

VENDEMMIA Raccolta a mano

VINIFICAZIONE Criomacerazione in riduzione con fermentazione e affinamento in botti di acciaio inox

NOTE GUSTATIVE Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo fruttato, con sentori di mela e frutta tropicale, gusto ricco, fragrante, morbido e persistente

GRADO ALCOLICO 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 11°-13° C

ABBINAMENTI Con antipasti, piatti di pesce, crostacei e carni bianche