ACQUISTATO IL .....

Vigna Tratta Chardonnay Trentino DOC 2016



Il più buono del Reame

Prendi uno Chardonnay, coltivalo dove vuoi e stai pur certo che ti stupirà. Maso Grener lo sa, e consegna all?appassionato con questo Chardonnay Vigna Tratta il bianco eclettico che non ti aspetti, capace di coniugare una spiccata sapidità a un ampio bouquet aromatico, un impatto cromatico prezioso, sfavillante e un palato di seducente, fruttata complessità. Affina per un anno in bottiglia, e si sente. Non presenta bizze, non mostra asperità, conforta e appaga, è un bianco raffinato, è un?etichetta da tener presente quando vuoi dimostrare a qualcuno ciò di cui lo Chardonnay è capace. Vigna Tratta di Maso Grener prende, appunto, lo Chardonnay e nel calice mette un gioiello da godere fino all?ultima goccia.

Nomen Omen, si potrebbe dire. Maso, nel dialetto locale significa Casa Contadina, e Grener è il nomignolo della famiglia Peratoner, proveniente dalla Val Gardena. Un Alto Adige di vini e tradizioni legate alla terra, che trova in Cinzia Giacomoni e Fausto Peratoner i catalizzatori di un sogno, quello di dare lustro alla vinificazione locale con prodotti di qualità, eredi di una tradizione antica e di spiccata convivialità. Il Progetto Qualità di Maso Grener persegue il sogno di fare vino secondo molte (e buone) pratiche della vinificazione biologica e biodinamica. Maso Grener in due parole? Rispetto ed eccellenza.

La Vigna

Terreno	Bianco ricco di Dolomia, di sasso granitico e porfirico.
Esposizione	Sud-ovest, 330-380 m s.l.m.
Allevamento	Pergoletta Trentina semplice spezzata
Densità imp.	4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Trentino
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	Entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Piatti a base di pesce salati, crostacei, carni bianche, formaggi trentini a pasta molle, non stagionati (Assago), primi piatti, zuppe di verdure o di funghi.
Vinificazione	Raccolta manuale. Breve macerazione in pressa (5/6 ore). Fermentazione in tank a temperatura controllata. Sosta sui lieviti fini per 10 mesi e poi affinamento in bottiglia per 12 mesi.
Sensazioni	Vigna Tratta interpretata dallo Chardonnay,è un vino elegante, dai profumi di frutta matura, con sottofondo di spezie dolci e pietre scaldate al sole.Il sorso è gustoso, pieno, con spiccata sapidità rinfrescante.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821