



ACQUISTATO IL

Chardonnay Vigneti delle Dolomiti IGT 2023

2023

Un bianco di montagna a cui piace il mare



Svinando

Girovagando per il Trentino sono tre le cose che noti per prime: le meravigliose montagne, le distese di vigneti arroccati sui pendii delle valli e, se capiti nella zona giusta, tantissimi meleti. Quello che sorprende in questo Chardonnay Sellaronda è che ritrovi il connubio di questi tre elementi, partendo dall'inconfondibile freschezza e aromaticità delle uve di questa terra, fino a quell'aroma di mela golden che riempie la bocca. Poi, improvvisamente, ecco che arriva la nota di ananas che non ti aspettavi, ed è lì che capisci che quello che hai nel calice non è un bianco qualsiasi… Delicato, elegante e profumato, grazie ad una sosta sui lieviti di 4/5 mesi che permette di estrarre tutti gli aromi tipici di questo vitigno. Dall'aperitivo al secondo di carne bianca, può rimanere in tavola senza problemi.

Provinco Italia è un'azienda leader nella produzione e distribuzione di vino italiano sui mercati internazionali. Nata negli anni '70 da un gruppo di aziende cooperative, è oggi un'azienda privata gestita da professionisti nel campo del vino e della distribuzione. Clienti in oltre 20 Paesi del mondo, tra cui le più importanti catene della grande distribuzione, innumerevoli riconoscimenti nei più prestigiosi concorsi enologici sono il risultato della nostra missione e della nostra filosofia di lavoro.

La Vigna

Terreno Franco sabbioso, da sedimenti fluvio-glaciali

Esposizione Sud-ovest

Allevamento Guyot e pergola semplice trentina

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Trentino

Uve Chardonnay

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo Entro 2 anni

Abbinamento Eccellente come aperitivo, accompagna bene gli antipasti di pesce e piatti a base di carne bianca e pesce.

Vinificazione Pressatura soffice delle uve con successiva decantazione statica del mosto. La fermentazione è condotta a temperatura controllata (16-18°C) in vasche di acciaio inox, con sosta sui lieviti per 4/5 mesi così da estrarre aromi che contraddistinguono questo vino.

Sensazioni Presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumi con tocchi floreali e note che ricordano la mela golden e l'ananas. Sapore fresco, delicato ed elegante.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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