



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 mission 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