ACQUISTATO IL .....

## Chardonnay Trentino DOC 2021 2021

### Piacevolmente secco ed equilibrato




In Trentino le uve bianche occupano la maggioranza dei vigneti. In particolare lo Chardonnay, che certamente trentino non è, ma che cresce rigoglioso sui primi pendii che circondano la lunga valle in cui si trova anche la città di Trento. Complice le buone esposizioni e un clima fresco ma non troppo che favorisce una lenta maturazione delle uve e la comparsa degli aromi migliori. I vignaioli della Cantina Aldeno coltivano questo vitigno nei vigneti più soleggiati e i tecnici della cantina lo valorizzano grazie alla pratica della criomacerazione. In questo modo, infatti, riescono a ottenere un vino fresco e fragrante, con chiari aromi di frutta a polpa bianca, come la mela Golden. Giallo paglierino chiaro, il suo colore, in bocca si rivela piacevolmente secco ed equilibrato. Gustosissimo come aperitivo, è indicato per accompagnare piatti di pesce e antipasti di mare.

Sono poche le regioni d'Italia dove la cooperazione in campo vinicolo dà frutti migliori del Trentino. In questo caso la nascita della cantina sociale è stata la naturale conseguenza di una viticoltura che con il passare degli anni è divenuta sempre più centrale nella vita di un piccolo paese di montagna. Colline ricoperte di pergole e uomini appassionati che coltivavano la propria terra per produrre grandi vini del territorio. Nel 1910, poi, un gruppo di produttori particolarmente lungimiranti decide di puntare tutto sul Vino di Aldeno, unendo le proprie fatiche nella Cantina Sociale. L'intuizione, oggi più che mai condivisibile, è che in un mondo competitivo come quello del vino l'unico modo per emergere era dal vita a una realtà solida, capace di operare con sicurezza su tutti i mercati. Pochi anni dopo, poi, nacque una seconda cooperativa, l'Unione Vinicola Aldeno. E la storia di queste due cooperative accompagnerà per più di mezzo secolo la vita della comunità e del paese. Fino al 1972, quando le due realtà si fusero, dando vita alla attuale cantina.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | sciolto di origine morenica e di dilavamento |
| **Esposizione** | Sud Est |
| **Allevamento** | guyot |
| **Densità imp.** | 4000 |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Trentino |
| **Uve** | 100% chardonnay |
| **Gradazione** | 13% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3 anni |
| **Abbinamento** | Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne |
| **Vinificazione** | pressatura uve intere con fermentazione in acciaio per 10-12 giorni |
| **Sensazioni** | colore giallo paglierino, fresco floreale e fruttato al naso. al palato secco, fresco, morbido e persistente |

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