



ACQUISTATO IL

"Amsela d'Oro" Chardonnay Trentino DOC

2018

Il piacere di un grande Chardonnay



Svinando®

Sull'etichetta, una nota spiega il significato del particolare nome di questo vino. Amsela d'oro, *Turdus merula* sp, ossia il merlo, fa riferimento a un progetto agronomico risalente agli anni '80 e dedicato allo Chardonnay di collina, coltivato sulle balze più soleggiate. Le uve, raccolte a mano, vengono conferite velocemente in cantina e lavorate con perizia nel rispetto della catena del freddo per preservare gli aromi più fini. La fermentazione, attivata grazie all'aggiunta di lieviti selezionati, avviene parte in acciaio e parte in barrique francesi usate. Subito dopo il vino viene lasciato riposare sulle proprie fecce nobili per alcuni mesi in modo da acquisire una maggiore complessità e ricchezza. Il risultato è un calice di colore giallo paglierino. Al naso si scopre un bouquet intenso e variegato, con note fruttate che spaziano dalla mela alla banana. In bocca è altrettanto piacevole. Naturalmente dotato di un buon equilibrio, è sapido, complesso e avvolgente.

Una bella storia, quella di Concilio. Azienda nata nel 1972, frutto dell'unione della cantina Grigolli con la ditta Boschi e Gamberoni, e, dal 1990, anche della Cantina Sociale di Trento. Quest'ultima dal 2018 è di fatto la proprietaria dell'azienda e controlla l'intero ciclo, dalla campagna alla commercializzazione dei prodotti su tutti i mercati del mondo. Una storia di bella cooperazione, quindi. Abbastanza tipica per il Trentino. Ampia e variegata è la sua produzione che comprende tutti i grandi classici del territorio. Dai bianchi e rossi da uve internazionali e autoctone, alle eccellenti bollicine metodo classico. Etichette premiate dalla critica e, cosa ancora più importante, anche da tanti consumatori appassionati.

La Vigna	
Terreno	Terreno calcareo e sabbioso
Esposizione	Sud/Ovest, 200/500m slm
Allevamento	Guyot e pergola trentina
Densità imp.	3.500 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Trentino
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13%vol
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	Entro 24 mesi da oggi
Abbinamento	Spätzle all'erba orsina
Vinificazione	Diraspatura e breve macerazione a freddo prima della pressatura. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox e parzialmente in barrique di legno francese usate.
Sensazioni	Colore giallo paglierino, bouquet intenso e fruttato con note di mela e banana. Il gusto è equilibrato, sapido, complesso ed avvolgente. Struttura 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821