ACQUISTATO IL .....

"Vigna Tratta" Chardonnay Trentino Doc 2022 2022

Il camaleonte delle Dolomiti

Si resta spesso sorpresi davanti a un calice di Chardonnay. Perché per sua natura questo vitigno è un vero e proprio camaleonte, capace di assumere il carattere del territorio, adattandosi alla diversa tecnica di vinificazione. Non fa eccezione questo bel vino biologico proposto da Maso Grener. Vigna Tratta, Chardonnay in purezza, prodotto con diversi cloni coltivati con il tradizionale sistema della "pergoletta spezzata trentina", ha in sé tutti i caratteri, lo stile e l'eleganza, dei vini del suo territorio. Dopo la vendemmia, manuale, le uve vengono pressate e il mosto fatto decantare staticamente. Quindi la fermentazione avviene per il 90% in contenitori di acciaio e per il restante 10% in piccole botti di rovere. Ovviamente i lieviti usati sono solo quelli indigeni, per non alterare in alcun modo il carattere del vino. Segue un affinamento in bottiglia per un minimo di 6 mesi. Vigna Tratta è un vino elegante, caratterizzato da dai profumi di frutta matura, con spezie dolci e una punta di minerale che ricorda quello delle pietre scaldate dal sole. In bocca è ricco e gratificante, con una spiccata sapidità a renderlo piacevolmente rinfrescante.

Difficile essere più orgogliosamente legati al proprio territorio e alle proprie origini contadine di Cinzia Giacomoni e Fausto Peratoner. Mente, ma soprattutto cuore, del bel Maso Grener. Siamo in Trentino, una delle terre più fortunate per la coltivazione della vite che Cinzia e Fausto hanno imparato a lavorare fin da giovanissimi. Perché le loro famiglie lo facevano da sempre, quella di Cinzia coltivava i vigneti nei pressi della città di Trento mentre il bisnonno di Fausto già a fine '800 si occupava di commercio del vino a Faver in Valle di Cembra, ma anche per formazione scolastica. I due, infatti, si sono conosciuti e frequentati sui banchi di una delle più esclusive scuole enologiche italiane, quella di San Michele. Dopo anni di lavoro e impegno, viene finalmente il momento di realizzare un sogno che, nel caso di Cinzia e Fausto, consiste nell'acquisizione di un vigneto e di un vecchio maso da ristrutturare. Nel 1999 nasce così Maso Grener. Siamo a Pressano, nei pressi di Lavis, una delle zone storiche della viticoltura ed enologia trentina. La prima vendemmia, però, risale solo al 2013 e rappresenta il coronamento di un lungo percorso iniziato quasi 40 anni prima tra i banchi di scuola. Oggi l'azienda può contare su circa 5 ettari, coltivati a vigneto e in parte a frutteto e bosco. I vigneti sono coltivati seguendo principi del cosiddetto "Progetto Qualità" e adottando le pratiche della coltivazione biologica e biodinamica.

La Vigna

Terreno	Dolomia ricca di siltiti del Werfen
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Pergoletta spezzata Trentina
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Trentino
Uve	100% Chardonnay diversi cloni
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Le uve raccolte a mano sono pressate e il mosto decantato staticamente fermenta per il 90% in inox e per il 10% in piccole botti di rovere, con l'ausilio di lieviti indigeni. Affinamento in bottiglia per un minimo di 6 mesi.
Sensazioni	Lo Chardonnay è un camaleonte, assume facilmente il carattere del territorio e la tecnica di vinificazione. Vigna Tratta interpretata dallo chardonnay è un vino elegante, dai profumi di frutta matura con sottofondo di spezie dolci e pietre scaldate dal sole.Il sorso è gustoso,pieno,con spiccata sapidità rinfrescante.

© 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