





Chardonnay. Maturazione sui lieviti in bottiglia di oltre 24 mesi. Sapido al gusto, ma allo stesso tempo vivace e fresco. Un Trentodoc giovane, che regala a ogni bicchiere la vivacità dell'aria fresca delle Dolomiti. Un Metodo Classico che porta a festeggiare in compagnia, un perfetto aperitivo per tutte le stagioni.

I suoi grappoli, sottoposti nel mese di luglio al diradamento, sono vendemmiati a mano in cassette, per assicurarne l'integrità fino alla pressatura.

Vitigni: Chardonnay

Zona di produzione: Piccoli appezzamenti disposti su terrazzi in zone collinari o di montagna.

Formato: (Litri)0.75

Colore: Colore paglierino scarico con riflessi verdolini,

vivo

Perlage: Fine ed elegante, minuto e continuo.

Bouquet: Il profumo è intenso, varietale con leggere sensazioni di mela verde che gli donano particolare finezza.

Sapore: Sapido e salato al gusto, ma allo stesso tempo vivace ed elegante.

Gradazione: 12,5% vol.

Abbinamenti: Come ogni Trentodoc di classe è ottimo aperitivo e può essere goduto a tutto pasto.

