



CEMBRA▲
cantina di montagna

CHARDONNAY TRENTINO DOC

ZONA DI PRODUZIONE
Val di Cembra, Trentino

VITIGNO
Chardonnay

TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO
Pergola semplice trentina e guyot

VIGNETI
Esposizione sud, sud-ovest, sud-est
Altitudine 500-600 m s.l.m.
Terreno non molto profondo, spesso ricco di scheletro grossolano (scaglie di porfido), franco-sabbioso, di media fertilità in versanti terrazzati, con una buona presenza di sostanza organica. Fertilità biologica buona.

VINIFICAZIONE
Vendemmia manuale a metà settembre
In cantina diraspatura, pressatura soffice, fermentazione e affinamento in serbatoi di acciaio inox e una parte in piccole botti di rovere francese
Alcol 13 % vol.
Acidità 6,80 g/l
Zuccheri 2,8 g/l

RESA
50-55 hl/ha

POTENZIALE INVECCHIAMENTO
oltre 10 anni

Uno Chardonnay dal carattere forte e graffiante e, al contempo, armonico e autentico. Un nettare ricco e potente che nasce dagli assolati vigneti eroici che caratterizzano gli impervi pendii della Val di Cembra e dalla tenacia degli eroici conferitori che sfidano i limiti imposti dalla natura. Di colore giallo paglierino, questo Chardonnay

ammalia al naso con la sua indole fine e delicata con note di frutta gialla matura, banana, mango e una leggera speziatura. Al palato rivela tutta la sua potenza ed eleganza: corposo e minerale, con una piacevole vena acida, lo Chardonnay di Cembra Cantina di Montagna incarna la raffinatezza di un grande vino bianco di alta montagna.