



# CHARDONNAY TRENTINO DOC CONCILIO

**DENOMINAZIONE:** Trentino DOC

**PROVENIENZA:** Provincia di Trento, zone collinari attorno ai 300 metri s.l.m.

**COLORE:** Giallo paglierino  
Vino bianco

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% Vol.

**VITIGNI PRINCIPALI:** Chardonnay

**VINIFICAZIONE:** l'uva viene diraspata senza essere pigiata prima di macerare per alcune ore prima della pressatura. Dopo la fermentazione, la sosta in acciaio sulla feccia nobile si prolunga per qualche tempo. Un moderato invecchiamento anche in bottiglia.

**PROFUMO:** fruttato di banana e mela

**SAPORE:** pieno, armonico e persistente

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** cucina mediterranea: pasta, verdure fresche, pesce e carni bianche

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12° C.