

I N P R I M I S**Vendemmia:** 2017**Denominazione:** Vino bianco**Vitigni:** Chardonnay 100%**Nome del vigneto:** vigneto Trubiach**Tipo di suolo:** Suolo di origine morenica, ricco in ciottoli, di medio impasto.**Altitudine:** 550m s.l.m.**Forma di allevamento:** Guyot**Densità di impianto:** 6.400 piante/ha**Produzione unitaria:** 1,10 kg/ceppo**Fermentazione:** a temperatura controllata, in contenitori di acciaio, con lieviti selezionati**Affinamento:** 6 mesi, in contenitori di acciaio**Bottiglie prodotte:** 4.000

Analisi sensoriale il vino ha colore bianco, con riflessi verdognoli; al naso esibisce note di mandorla, affiancate da sensazioni che ricordano la pesca bianca e la mela verde. Al tatto è fresco, tonico, con buona verticalità, ed elevate sapidità e acidità in centro bocca che assicurano lunga persistenza. Tornano, in perfetta coerenza con il naso, le note di pesca e mela verde. Chardonnay di grande nerbo ed orgoglio, come da tradizione trentina

