



INPRIMIS

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



I N P R I M I S

Harvest: 2017

Kind of Wine: White Wine

Vine: Chardonnay 100%

Vineyards's name: Trubiach vineyard

Kind of Soil: Moraine origin soil, rich in pebbles and of medium mixture

Altitude: 550m s.l.m.

Vine breeding kind: Guyot

Planting density: 6.400 plants/ha

Unit output: 1,10 Kg/stump

Fermentation: fermentation at controlled temperature, in steel containers with selected yeasts

Aging: 6 months, in steel barrel

Bottles produced: 4.000

Sensory analysis: The wine has a white color with greenish reflections, on the nose it shows almond notes flanked by sensations reminiscent of white peach, green apple and licorice. To the touch it is fresh, with good tonic verticality and high flavor in the center of the mouth that ensure long persistence. Notes of peach and green apple come back in perfect harmony with the nose. Chardonnay with great control and vigor according to the Trentino tradition