

## **Chardonnay Trentino Doc BOTTEGA VINAI**

*Lo Chardonnay è il vitigno a bacca bianca più conosciuto nel mondo; in Trentino è stato introdotto alla fine dell'800 ed ha trovato un ambiente tanto favorevole da rappresentare attualmente un terzo dell'intero potenziale produttivo della provincia. Oltre che per l'ottenimento di importanti vini tranquilli, lo Chardonnay è la base principale nell'elaborazione del Trentodoc. È riconosciuto con la DOC fin dal 1984.*



**Zona di produzione:** Le colline di Santa Margherita di Ala in Vallagarina e la Valle dei Laghi a nord del lago di Garda. Nella zona di Santa Margherita i vigneti si trovano su conoidi antichi con suoli bruni, poco profondi, ricchi di scheletro con matrice franco-argillosa. Nella Valle dei Laghi, invece, si trovano suoli mediamente profondi, di origine alluvionale, ricchi di scheletro con matrice franco-limoso-ghiaiosa. Le due zone godono dello stesso clima di tipo sub-mediterraneo. La temperatura media annua è di circa 12 gradi, mentre la piovosità si aggira sui 700-800 mm, con due massimi, in primavera e autunno, e due minimi, il più evidente in estate e l'altro in inverno. La vegetazione presenta formazioni a impronta tipicamente mediterranea, quali il querceto sempreverde, ma anche ulivi, viti, cipressi e oleandri.

**Vitigni:** Esclusivamente Chardonnay con rese unitarie di 70 hl/ha. La foglia si distingue dal Pinot bianco, con il quale viene spesso confuso, per il seno peziolare ad U e per i denti grandi e pronunciati; media vigoria della pianta che dà grappoli più precoci del Pinot, acini gialli che a maturazione spinta diventano ambrati, buccia resistente e polpa dolce, citrina.

**Vinificazione:** Le uve, vendemmiate a mano a perfetta maturazione, vengono portate in cantina per essere subito pigiate e diraspate. Il mosto e le bucce vengono raffreddati a bassa temperatura e rimangono a contatto tra loro per circa cinque ore per consentire la migliore estrazione degli aromi. La fase di lavorazione delle uve prosegue con una pressatura soffice della polpa e delle bucce per ottenere il mosto, che verrà fatto fermentare, parte in barrique e parte in inox.

Dopo circa 6 mesi di affinamento sui lieviti (30% in barrique di rovere francese e 70% in acciaio), il vino viene imbottigliato a freddo e fatto affinare in bottiglia prima della commercializzazione.

**Dati analitici:** -Alcool: 13,00% vol. -Acidità totale: 5,8 g/l -Estratto secco netto: 22 g/l -Zuccheri residui: secco – Contiene solfiti

**Caratteristiche organolettiche:** Vino bianco di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo intenso, molto ricco, con note olfattive di mela gialla, albicocca ed ananas. Appena accennata e suadente la nota olfattiva di piccola pasticceria data dall'affinamento in barrique. Gusto pieno ed avvolgente; di grande equilibrio con retrogusto ricco e persistente.

**Abbinamento:** Salmone, risotti ai funghi, spaghetti allo scoglio, pesce di mare al cartoccio.

**Temperatura di servizio:** 12 – 14°C