



**Prodotto:** Chardonnay

**Vitigno:** 100 % Chardonnay con viti dall'età media di 18 anni allevate a pergola trentina

**Zona di produzione:** Pilocante di Ala località Casarino, in pedicollina con terreni calcarei ben drenati. Potatura a secco mirata a produzioni contenute e conseguenti interventi manuali a verde.

**Vendemmia:** Manuale la prima decade di Settembre.

**Vinificazione:** Pigiatura dell'uva con pressatura soffice, avvio alla fermentazione alcolica in botti di acciaio a bassa temperatura controllata.  
Decantazione naturale a freddo e conseguente rimescolamento dei depositi.  
Affinato in bottiglia.

**Caratteristiche sensoriali:** Colore giallo paglierino dal profumo varietale dal gusto elegante fresco e persistente.

**Alcool:** 12,5 % vol. servitelo a 10° C

**Abbinamenti consigliati:** Come aperitivo, risotti, piatti di pesce e trota alla griglia.