CHARDONNAY

MERIGGIO

Di Marco Donati

ZONA DI PRODUZIONE
da uve coltivate sulle soleggiate colline della Tenuta di Sardagna alle pendici del Monte Bondone. La particolare altitudine e posizione orografica dei vigneti permette un'importante sbalzo termico tra il giorno e la notte, che contribuisce in modo notevole alla profumazione dei vini

VITIGNO
CHARDONNAY 100%

TECNICA DI VINIFICAZIONE
pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata, maturazione in BARRIQUE di rovere francese per parecchi mesi fino all'imbottigliamento

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
COLORE: giallo paglierino
PROFUMO: fruttato di mela golden e pera, gradevole nota di vaniglia delicato e caratteristico
GUSTO: secco, sapido e di struttura equilibrata e complessa
GRADAZIONE: 13% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
servire a 10° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
uova, prosciutto crudo, antipasti e primi piatti

CONSERVAZIONE E DURATA
si beve piacevolmente nell'annata, si conserva bene per alcuni anni grazie alla struttura e all'equilibrio ottenuto con l'affinamento in barrique

Azienda Agricola DONATI MARCO
Via C. Battisti 41 – 38016 Mezzocorona /TN – Tel. 0461/604141 – Fax 0461/609308
e-mail : info@cantinadonatimarco.it
www.cantinadonatimarco.it