

Monastero Chardonnay Trentino DOC – Fondazione Edmund Mach



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Weizacker (S. Michele A/A)
- Vitigno: Chardonnay 100%
- Tipo di terreno: Matrice calcarea, profondo, tessitura franco-limosa, equilibrato contenuto di elementi nutritivi
 - Sistema di allevamento: Pergola semplice trentina
 - Resa: 1,3 kg/ceppo
 - Vendemmia: Manuale, seconda decade di settembre
 - Vinificazione: Tradizionale vinificazione in bianco; fermentazione condotta in piccole botti di rovere
 - Affinamento: 10 mesi in acciaio e rovere, 6 mesi in bottiglia
 - Produzione: 3.000 bottiglie (0,75 L)

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino con brillanti riflessi dorati
- Profumo: Singolare nella sua complessità olfattiva
- Gusto: Sapido e ricco di corpo.