



ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

CHARDONNAY
TRENTINO DOC

Vitigno Chardonnay

Vigneto Allevamento parte a pergola tradizionale trentina e parte a guyot in più zone selezionate. Terreni calcarei e misti di conoide torrentizia. Il microclima con forti escursioni termiche favorisce lo sviluppo e la finezza dei profumi.

Resa per ettaro 80 hl

Vendemmia A mano con cernita delle uve migliori, dopo aver eseguito un diradamento estivo.

Vinificazione Pressatura pneumatica di grappoli interi. Fermentazione a temperatura controllata in recipienti d'acciaio. Affinamento sui propri lieviti con batonnage.

Caratteristiche Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo fragrante e persistente, ricorda la banana e le mele golden. Sapore ben strutturato, secco, delicato e piacevolmente armonico.

Abbinamenti Classico vino da pesce; si abbina bene ai primi piatti e ai formaggi dolci. Ottimo aperitivo.

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
12,5 %

Residuo zuccherino
2,5 g/l

Acidità
5 g/l

Estratto
21 g/l

Servizio
4°

Invecchiamento
3 - 4 anni



*Le informazioni possono variare in base all'annata