

QUINTO

CHARDONNAY TRENTINO DOC 2018



VITIGNO: 100% Chardonnay

VIGNETI:

Vigneto	Terreno	Altitudine	Sistema di allevamento	Età vigneto	Esposizione	Resa
Lamar Campestrini	franco-sabbioso con terra rossa, profondo	270	Pergola trentina semplice	30 anni	ovest	70 quintali ad ettaro

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Vendemmia manuale in cassoni da 200 kg, diraspatura ed inoculo con lieviti selezionati. Fermentazione in botti di acciaio a temperatura controllata per preservare gli aromi. A fine fermentazione, travaso in barrique usate e battonage almeno una volta in settimana per i primi 6 mesi. Affinamento di 12 mesi in barriques usate e 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE:

Acidità	Alcool	Estratto secco	Colore	Profumo	Gusto
5,7 g/l	14%	20,5 g/l	giallo paglierino carico, con riflessi d'orati	Fruttato (banana) e leggera vaniglia	Morbido, fresco, piacevole



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 °C

S.A.S. Moser Marcello e Figli Cantina Resom
via di Lamar 22, Lamar di Gardolo, TN 38121