



**ENDRIZZI**  
CULTURA DEL VINO 1885

CHARDONNAY  
TRENTINO DOP

**DATI ANALITICI MEDI\***

Alcool  
**12,5 %**

Residuo zuccherino  
**2,5 g/l**

Acidità  
**5 g/l**

Estratto  
**21 g/l**

Servizio  
**4°**

Potenziale di  
invecchiamento  
**3 - 4 anni**



**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.



\*Le informazioni possono variare in base all'annata