

Chardonnay - Trentino - D.O.C.

io
Geminello Armani



ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

TRENTINO

Chardonnay - Trentino - D.O.C.



Chardonnay - Trentino - D.O.C.

io
Geminello Armani

Tra le regioni italiane, il Trentino è la più vocata per la coltivazione dello Chardonnay, che qui si distingue per la naturale armonia tra potenza e dolcezza. Perfettamente a suo agio nel microclima della Val d'Adige, questo vitigno esprime tutta la propria eccellenza donando al vino corpo ed eleganza.

Profilo sensoriale: Colore giallo con riflessi verdi, bouquet fruttato di agrumi e mela gialla. Al palato si presenta fresco e morbido, dotato di un'elegante aromaticità e persistenza.

Abbinamenti consigliati: Ottimo da solo, si abbina bene alla cucina marinara, crostacei e molluschi in particolare, alle carni bianche e agli sfornati di verdura.

Temperatura di servizio: 10-12° C.

Zona di produzione: Vallagarina e Valle dell'Adige in Trentino

Vitigno: Chardonnay 100%, con le migliori selezioni trentine.

Composizione del suolo: Prevalenza di sasso dolomitico calcareo, a volte morenico.

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali: Guyot e Pergoletta trentina, gestite con potature rigorose e con precisi interventi sulla vegetazione per il controllo della produzione. Lotta integrata contro i parassiti e gestione del suolo nel rispetto dell'ambiente.

Vendemmia: Manuale dalla metà di settembre.

Vinificazione: Breve macerazione a freddo delle uve, spremitura frazionata in presse soffici a polmone d'aria. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio e una piccola frazione in legno grande. Affinamento sulle fecce fini e imbottigliamento in primavera.

Conservazione: A bottiglia in piedi quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi.

Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16 - 18°C ed al buio.

Bottiglia e contenuto: Bordolese da 0,75 lt.

Confezionamento: Scatola contenente 6 bottiglie poste verticalmente (12 per il mercato U.S.A.).

Among the regions of Italy, that of Trento is the most famous for the cultivation of Chardonnay, which here is distinguished by its perfect synthesis of strength and sweetness. This grape variety thrives in the microclimate of the Val d'Adige, and expresses all its excellence in a wine of great body and elegance.

Sensory profile: Yellow in colour, with green flecks. Fruity citrus and yellow apple bouquet. Soft and fresh on your palate, with an elegant aroma and persistence.

Food pairings: Nice to be consumed alone. Excellent wine to accompany sea food, particularly crustaceans and mollusks, white meat and vegetable pies.

Service temperature: 10 - 12°C.

Production zone: Vallagarina and Valle dell'Adige in Trentino

Grape varieties: 100% Chardonnay with the best selections from Trentino.

Soil composition: Largely dolomitic calcareous stone, sometimes morainic.

Vineyard - Growing systems and principal training forms: Guyot and small "pergola trentina" with rigorous pruning, and intervention on the vegetation for production control. Protection against parasites and soil management respecting the environment.

Harvest: Manual from mid September

Vinification: Brief cold maceration of the grapes with soft fractional airbag pressing. Controlled temperature fermentation in stainless steel with a small fraction in large wooden barrels. Maturation on the lees and bottling in Spring.

Storage: In standing bottles when consumption is expected within a short time. Otherwise it is suggested to lay the bottle down at a temperature as close as possible to 16 - 18°C in the dark.

Bottle and content: Bordolese bottle of 0,75 lt.

Packaging: Box containing 6 bottles positioned vertically (12 for the market in the U.S.A.).

TRENTINO

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

Chardonnay - Trentino - D.O.C.

