



## Chardonnay Capitel

### Trentino DOC

Lo Chardonnay, vitigno internazionale di origine francese, ha trovato in terra trentina luogo d'elezione per esprimere le sue potenzialità in vini eleganti e strutturati.

Il suo caratteristico colore paglierino dorato si apre all'olfatto in profumi che spaziano dai fiori bianchi alla frutta, in particolare la mela matura, la mandorla e la noce.

In bocca persiste il richiamo alla frutta secca e al miele, accompagnato da freschezza ed equilibrio che invitano ad un nuovo sorso. Finale minerale, con particolarissimi sentori di pietra focaia.

**Vitigni:** Chardonnay.

**Zona di produzione:** Trentino.

**Composizione del suolo:** terreno collinare, morenico, ricco di scheletro.

**Sistema di allevamento:** tradizionale pergola trentina su declivi collinari. Raccolta manuale e produzioni contenute in equilibrio con l'ambiente montano.

**Vinificazione:** spremitura d'uva intera a bassa pressione e breve macerazione sulle bucce. Affinamento in acciaio a contatto con i propri lieviti.

**Abbinamenti consigliati:** valorizza con il suo ampio corredo aromatico primi e secondi piatti a base di carni bianche o di pesce, ma trova spazio anche accanto a creazioni di cucina vegetariana.

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C.

**Bicchieri consigliato:**

