



## TERRE BIANCHE

Chardonnay

Trentino DOC

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### ZONA DI PRODUZIONE

Uve provenienti da un vigneto sulle Colline dei Sorni di Lavis (TN), posto su una vena di gesso, a 300m.s.l.m., con esposizione sud-ovest. Un tempo trovavano sede le cave di gesso, dismesse a fine anni '80, quando è stato piantato il vigneto.

### VIGNETO

Sistema di allevamento tradizionale a pergola doppia trentina, con vigne di quarant'anni.

### VITIGNO

100% Chardonnay

### RESA

80q.li/ettaro

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo una soffice pressatura il mosto fermenta metà in acciaio e metà in barriques di rovere francese di terzo passaggio, dove effettua la fermentazione malo-lattica e rimane sulle sue fecce per 6 mesi, crescendo di complessità e mineralità grazie al particolarissimo ed unico terroir.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino sapido e minerale, dal gusto pieno ed avvolgente.

### INDICAZIONI DI CONSUMO

Servire a 8-10°C. Adatto per abbinamenti con primi piatti e pesce in generale.