



CHARDONNAY

ENOPERE

CLASSIFICAZIONE | Trentino Superiore
Denominazione di origine controllata

NOME | Chardonnay - enOpere

COMPOSIZIONE | 100% Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE | Colline di Aldeno
e Cimone, da vigneti accuratamente
selezionati e controllati

SISTEMA DI COLTIVAZIONE | Guyot

VENDEMMIA | Raccolta a mano

VINIFICAZIONE | Dopo una breve
criomacerazione fermenta ed affina in
piccole botti di rovere e serbatoi di acciaio
inox

NOTE GUSTATIVE

Colore | Giallo paglierino

Profumo | Note fruttate intense con
sfumature vanigliate

Gusto | Secco, ricco, corposo, morbido e
persistente

GRADO ALCOLICO | 13% vol.

FORMATO DISPONIBILE | 75 cl.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 11°-13°

ABBINAMENTI | Antipasti di carne e
crostacei, primi succulenti e formaggi,
secondi di carni bianche