



CHARDONNAY

ENOPERE

Bezeichnung | TRENINO SUPERIORE / DOC
kontrollierte Ursprungsbezeichnung

Name | CHARDONNAY - enOpere

Traubensorte | 100% Chardonnay

Lage | Aus sorgfältig ausgewählten und überprüften
Weinreben an den Hügeln von Aldeno und Cimone

Anbauart | Spaliererziehung

Weinlese | Handablese

Vinifikation | Nach einer kurzen Cryomaceration gärt
und wird ausgebaut in kleinen Eichenholzfässern und
Edelestahltanken

Sensorische Eigenschaften

Farbe | Strohgelb

Geruch | Intensive fruchtige Noten mit Vanillenuancen

Geschmack | Trocken, körperreich, rund und anhaltend

Alkoholgehalt | 13% Vol.

Verfügbare Flaschengröße | 75 cl.

Serviertemperatur | 11°-13° C

Speisenempfehlung |

Fleisch und Krebstierevorspeisen, schmackhafte erste
Gänge und Käse, Hauptgerichten aus weißem Fleisch