

Chardonnay - vigneto Capitel - Trentino - D.O.C.

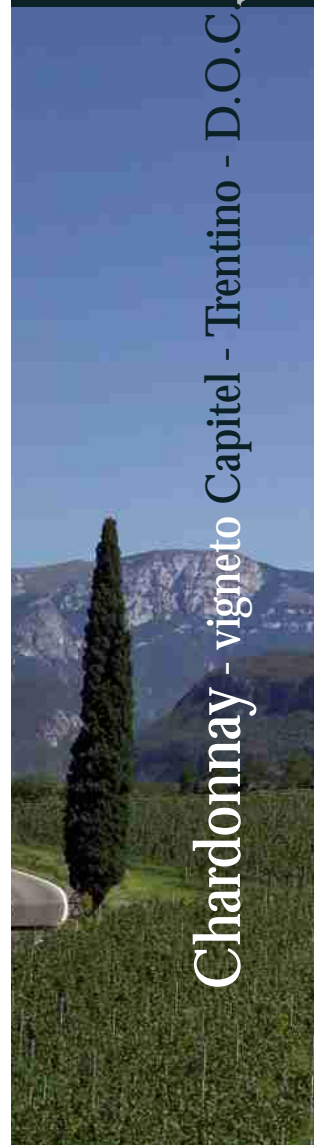
ALBINO
ARMANI

VITICOLTORI DAL 1607



Chardonnay - vigneto Capitel - Trentino - D.O.C.

VENETO



Chardonnay - vigneto Capitel - Trentino - D.O.C.

ALBINO
ARMANI

VITICOLTORI DAL 1607



Sul terreno collinare composto dal conoide del torrente Sorna, questo cru ha trovato l'ambiente ideale per crescere. Le sue uve danno origine ad un vino di grande corpo ed eleganza, che rinnova il prestigio dei grandi Chardonnay della terra trentina, così esclusivi nel coniugare naturalmente la potenza con la freschezza.

Profilo sensoriale: Colore giallo di buona carica. Al profumo evidenzia concentrazione di fiori bianchi, pietra focaia e frutti tropicali. In bocca elegante persistenza ed equilibrio, con retrogusto di mela matura e miele d'acacia.

Abbinamenti consigliati: Carni bianche, pesce, minestre in brodo di carne, paste mediterranee e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 12 - 14° C.

Zona di produzione: Località Capitel ad Ala di Trento

Vitigno: Chardonnay 100% - Età del vigneto 25 anni.

Composizione del suolo: Terreno collinare, magro, ricco di scheletro, inserito in un conoide di deiezione del torrente Sorna.

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali: Caratteristica pergola trentina.

Potature invernali rigorose e attenti interventi sulla vegetazione per il controllo dell'apparato fogliare e della produzione. Difesa dai parassiti secondo i moderni dettami della lotta integrata.

Vendemmia: Manuale, indicativamente ai primi di settembre.

Vinificazione: Spremitura d'uve intere a bassa pressione. Lunga fermentazione a 18° C in serbatoi d'acciaio inossidabile. Affinamento a contatto dei propri lieviti e svolgimento parziale della fermentazione malolattica.

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 (12 per il mercato U.S.A.).

It is on the hilly conoidal land formed by the Sorna torrent that this cru find the ideal environment to grow. The grapes grown here create a wine with wonderful body and elegance, destined to renew the prestige of the great Chardonnay wines of the Trent region, which are so exclusive in combining strong character with a refreshing taste.

Sensory profile: Deep yellow in colour. The bouquet is a concentration of white flowers, flint stone and tropical fruit. In the mouth, persistent and balanced aftertaste of mature apple and acacia honey.

Food pairings: Goes well with white meat, fish, consommè, pasta and semi-aged cheese.

Service temperature: 12 - 14°C.

Production zone: Vineyard Capitel in Ala (Trento).

Grape varieties: 100 % Chardonnay - Vineyard age: 25 years.

Soil composition: Hilly terrain, rich of stones and gravel, made up of cones of alluvial deposits from the Sorna torrent.

Vineyard - Growing systems and principal training forms: Characteristic "pergola trentina". Rigorous winter pruning and intervention on the vegetation for leaf control apparatus and production. Protection against parasites and soil management respecting the environment.

Harvest: Manual, around the beginning of September.

Vinification: Whole grape pressing at low pressure. Long fermentation at 18° C in stainless steel tanks.

Maturation in contact with its own yeasts and partial malolactic fermentation.

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.).

VENETO

Chardonnay - vigneto Capitel - Trentino - D.O.C.

