

# Chardonnay

Trentino DOC



## Cantina Toblino

**Vitigno:** classico vitigno originario della Borgogna che in Trentino viene largamente impiegato sia per la produzione di vini fermi che di spumanti metodo classico.

**Vigneti:** da vigneti collinari di consolidata vocazione provengono le uve di questo Chardonnay che si è felicemente acclimatato in Valle dei Laghi da molti decenni.

**Vinificazione:** pigiadiraspatura con successiva breve macerazione a freddo. Segue pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

**Caratteristiche organolettiche:** colore giallo paglierino carico, con riflessi verdolini. Profumo intenso, fragrante, tipicamente fruttato che richiama la mela Golden e la banana e leggeri sentori minerali. Sapore secco, fresco, di buon corpo e di grande armonia.

**Degustazione e abbinamenti:** da gustare a 8 - 10°C in calici di media ampiezza, come classico aperitivo o in abbinamento a pesce, primi piatti e pietanze a base di verdura.



# Chardonnay

## Trentino DOC



CantinaToblino

**Weinrebe:** ursprüngliche Rebe aus der Bourgogne, welche im Trentino vielseitig sowohl zur Produktion von Wein als auch zur Herstellung von Sekt „Metodo Classico“ eingesetzt wird.

**Weinberge:** die Trauben dieses Chardonnay kommen aus Anbauflächen von gefestigten Hanglagen des Valle dei Laghi (Seental), welcher seit Jahrzehnten nun auch hier heimisch geworden ist.

**Weinherstellung:** kelterung mit anschließendem kurzem Kalteinweichen. Es folgt eine sanfte Pressung und eine Gärung bei kontrollierter Temperatur.

**Organoleptische Eigenschaften:** intensives Strohgelb verbunden mit grünlichen Reflexen. Intensiver, wohlriechender Duft, typisch fruchtig welcher an den Apfel „Golden“ und Bananen sowie leichte Mineralnoten erinnert. Trocken im Geschmack, frisch, gut strukturiert und von großer Harmonie.

**Verkostung und Empfehlungen:** bei 8 - 10°C Trinktemperatur in Weingläsern mittlerer Größe zu genießen. Er eignet sich ganz klassisch als Aperitif oder in Kombination zu Fisch, Vorspeisen oder Gemüsegerichten.

**Grape variety:** a classic variety originating from Burgundy and widely used in Trentino for the production of still and sparkling wines.

**Vineyards:** this Chardonnay comes from hills which have proven themselves for decades, the variety happily adapted to the climate in the Valle dei Laghi.

**Vinification:** de - stalking followed by a brief cold maceration. Soft pressing and fermentation at a controlled temperature.

**Organoleptic characteristics:** a deep yellow straw colour, with light green hues. Intensely scented, fragrant and fruity with perfumes reminiscent of golden apple and banana with light mineral hints. Dry, pleasantly fresh on the palate, a good body and well balanced.

**Tasting and matching with food:** best served in medium sized wine glasses at a temperature of 8 - 10°C., as a classic aperitif or to accompany fish, first courses and vegetable based dishes.

Via Longa, 1  
38072 - Sarche di Calavino  
Città del Vino  
TRENTO - ITALIA

[www.toblino.it](http://www.toblino.it) [info@toblino.it](mailto:info@toblino.it)

Tel +39 0461/564168  
Fax +39 0461/561026

