



CHARDONNAY

CHARDONNAY RAVENNA IGT FRIZZANTE

ITA

VITIGNO: CHARDONNAY

VIGNA D'ORIGINE

NOME: VIGNA MONTE

ESPOSIZIONE: EST, SUD-EST

SUOLO: LIMOSO DI MEDIO IMPASTO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

DENSITÀ IMPIANTI: 3000 PIANTE/HA

ANNO D'IMPIANTO: 1992

EPOCA DI VENDEMMIA: ULTIMA DECADE DI AGOSTO

FERMENTAZIONE: IN VASCHE D'ACCIAIO TERMOREGOLATE

COLORE: GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOLINI

PROFUMO: FRESCO E FRUTTATO

SAPORE: SECCO E SAPIDO CON FINALE PIACEVOLMENTE ABBOCCATO

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ANTIPASTI, PESCE, CARNI BIANCHE



ENG

GRAPE VARIETY: CHARDONNAY

VINEYARD

NAME: VIGNA MONTE

SOIL EXPOSURE: EAST, SOUTH-EAST

SOIL PROFILE: SILTY WITH MEDIUM TEXTURE

TRAINING SYSTEM: GUYOT

VINEYARD DENSITY: 3000 VINES/HECTARE

VINEYARD AGE: 1992

HARVEST PERIOD: AUGUST 20TH

FERMENTATION: STAINLESS STEEL TANKS

APPEARANCE: STRAW YELLOW

BOUQUET: FRUITY AND FRESH

PALATE: DRY, SAPID WITH A LIGHTLY SWEET FINISH

SERVING SUGGESTION: APPETIZER, WHITE MEAT AND FISH

VITIGNO:

CHARDONNAY

100%

AZIENDA VINICOLA TRERÈ

VIA CASALE, 19 - 48018 FAENZA (RA) - TEL.: 0546 47034 - E-MAIL: TRERE@TRERE.COM - WWW.TRERE.COM