



Vigna Tratta Chardonnay 2019

Cantina: Maso Grener

Denominazione: Trentino DOC

Tipologia: Bianco

Regione: Trentino Alto Adige

Vitigni: 100% Chardonnay

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Trentino DOC

Annata: 2019

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 8 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Carni Bianche, Funghi, Pesce

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Pressano è stata una delle prime zone in Trentino Alto Adige dove è stato piantato lo Chardonnay agli inizi del 1900 e a Maso Grener, in località Tratta (da qui il nome Vigna Tratta), ha trovato nei terreni di natura Dolomitica e nel microclima un habitat ideale. Le uve, raccolte manualmente, vengono pressate intere in modo soffice, con il minimo contatto con l'ossigeno. Dopodiché la fermentazione del Vigna Tratta viene condotta in tanks di acciaio inox, con il controllo della temperatura a mezzo dell'acqua. Dopo il primo travaso, il vino viene lasciato a contatto con i lieviti fino all'imbottigliamento, che avviene durante l'estate.

Note di degustazione

Dopo l'affinamento in bottiglia, il Vigna Tratta Chardonnay di Maso Grener vanta un gusto complesso, con accenni di mela golden, ananas e agrumi, che in un secondo momento danno la precedenza ad aromi di frutti maturi, donando così al vino un carattere elegante ed intrigante. Il Vigna Tratta Chardonnay di Maso Grener è un vino corposo, con un piacevole e persistente retrogusto fruttato. Il Vigna Tratta Chardonnay è un vino che permette di “osare” con gli abbinamenti; si abbina molto bene sia con piatti a base di pesce, con le zuppe di verdure o di funghi e con i primi piatti. Si può apprezzare anche con le carni bianche e con i formaggi Trentini a pasta molle, non stagionati.