

# LE SELEZIONI AMSELA D'ORO Chardonnay

## TRENTINO DOC

AMSELA D'ORO (TURDUS MERULA sp.)  
E' IL RIFERIMENTO A UN PROGETTO AGRONOMICOMICO  
RISALENTE AGLI ANNI '80 DEDICATO ALLO CHARDONNAY  
DI COLLINA COLTIVATO SULLE BALZE PIU' SOLEGGIATE



### DOC TRENTINO.

Le uve provengono da vigneti selezionati situati sulle colline attorno alla città di Trento. I terreni calcarei e sabbiosi, l'esposizione a sud-ovest e l'escursione termica fra il giorno e la notte ci permettono di ottenere delle uve di ottima qualità, quindi un vino di grande eleganza e complessità.

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO.

Le uve sono raccolte a mano e in cantina vengono diraspate senza essere pigiate e lasciate a macerare a freddo per alcune ore prima di essere pressate. Il mosto viene raffreddato e lasciato illimpidire per una notte, quindi travasato, aggiunto di lieviti selezionati e posto a fermentare a temperatura controllata (15- 16°C) in serbatoi di acciaio inox e, parzialmente, in barriques di legno francese usate. La successiva permanenza sulla feccia nobile può prolungarsi per qualche mese. Dopo l'assemblaggio il vino viene preparato per l'imbottigliamento.

### DATI ANALITICI.

Alcool 13 % vol.

Acidità totale 5,5 g/l ca.

### DATI SENSORIALI.

Colore giallo paglierino, bouquet intenso e fruttato con note di mela e banana. Il gusto è equilibrato, sapido, complesso ed avvolgente. Struttura elegante.

### APPREZZABILITÀ.

Ideale come aperitivo, bene si accompagna a piatti a base di pesce, a carni bianche e delicate e a primi piatti eleganti.

Si serve a 10/12° C.

**CONCILIO**  
Trentini di nascita