



ACQUISTATO IL

"Merum" Chardonnay Trentino DOC 2022

2022

Uno Chardonnay "puro"



Svinando®

Se lo Chardonnay è - per eccellenza - l'uva dei bianchi di Borgogna, in Italia, e in particolare in Trentino, da sempre ha dimostrato di trovarsi a proprio agio. Le sue note floreali e i suoi sentori di frutta a polpa gialla, fanno di questa uva protagonista assoluto sia nel caso di vini affinati solo in acciaio, pronti da bere pochi mesi dopo la vendemmia, sia quando si lasciano maturare a lungo in botti di rovere. Merum è lo Chardonnay di casa Lagertal. Un vino che racchiude in sé l'attitudine del territorio (vocato alla viticoltura) e la capacità degli enologi dell'azienda di estrarre al meglio le sue caratteristiche, trasformandolo in un grande vino a denominazione Trentino DOC. Uno Chardonnay "puro", proprio come il suo nome. Vinificazione semplice ma accurata, al termine della trasformazione il vino viene travasato in serbatoi di acciaio dove sosta per circa 6 mesi prima dell'imbottigliamento. Segue poi un'ulteriore sosta in bottiglia di circa 3 mesi prima dell'immissione in commercio. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso rivela un profumo intenso e fine di fiori e frutta gialla, in particolare la mela Golden. In bocca, invece, è armonico, persistente con una buona freschezza. Bianco di grande versatilità, è perfetto come aperitivo o per accompagnare piatti di pesce, crostacei, carni bianche e formaggi vaccini stagionati.

Immersa nella provincia di Trento, la Vallagarina, Lagertal in tedesco, definisce l'ultimo tratto tra i monti della valle percorsa dal fiume Adige. Qui, dove le Alpi meridionali si impongono per l'ultima volta con vette dai 1000 ai 2000 metri, prima di abbassarsi verso la Val Padana, una lunga storia ha favorito gli insediamenti, i borghi e i castelli. E' in questo incantato angolo di Italia che la famiglia Zago ha dato vita alla sua Azienda Agricola con vigneti a Reviano, un piccolo paese, conosciuto per essere un ripiano morenico che favorisce la crescita di uva, donando un sapore speciale al vino. Da qui, tra l'altro, si gode di una spettacolare vista su tutta la valle e si ha la possibilità di ammirare il magnifico fiume Adige che scorre in mezzo alle viti. Lagertal si estende su 2 ettari, a 450 metri di altitudine. La produzione annua complessiva è di circa 25.000 bottiglie, ottenute nel pieno rispetto dei metodi tradizionali e selezionando solo il meglio della materia prima, per garantire qualità ed equilibrio al prodotto finale.

La Vigna

Terreno	Calcareo, medio impasto
Esposizione	Nord, Sud
Allevamento	Pergola Semplice Trentina
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Trentino
Uve	Chardonnay 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Vinificazione: diraspatura dell'uva e pressatura soffice con pressa sotto vuoto, in funzione delle annate è prevista una breve macerazione in pressa. Segue poi illimpimento del mosto e successiva fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata. **MATURAZIONE ED AFFINAMENTO:** Dopo la vinificazione, seguono 2-3 travasi in serbatoi di acciaio dove sosta per circa 6 mesi prima dell'imbottigliamento, segue poi l'imbottigliamento con sosta in bottiglia di circa 3 mesi prima dell'immissione in commercio.

Sensazioni Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo: intenso e fine di fiori e frutta gialla con particolare riferimento alla mela Golden. Sapore: Armonico persistente con buona freschezza e temperatura di servizio 10-12° C.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.