



ACQUISTATO IL .....

"Amsela d'Oro" Chardonnay Trentino DOC

2018

## Il piacere di un grande Chardonnay



Svinando®

Sull'etichetta, una nota spiega il significato del particolare nome di questo vino. Amsela d'oro, *Turdus merula* sp, ossia il merlo, fa riferimento a un progetto agronomico risalente agli anni '80 e dedicato allo Chardonnay di collina, coltivato sulle balze più soleggiate. Le uve, raccolte a mano, vengono conferite velocemente in cantina e lavorate con perizia nel rispetto della catena del freddo per preservare gli aromi più fini. La fermentazione, attivata grazie all'aggiunta di lieviti selezionati, avviene parte in acciaio e parte in barrique francesi usate. Subito dopo il vino viene lasciato riposare sulle proprie fecce nobili per alcuni mesi in modo da acquisire una maggiore complessità e ricchezza. Il risultato è un calice di colore giallo paglierino. Al naso si scopre un bouquet intenso e variegato, con note fruttate che spaziano dalla mela alla banana. In bocca è altrettanto piacevole. Naturalmente dotato di un buon equilibrio, è sapido, complesso e avvolgente.

Una bella storia, quella di Concilio. Azienda nata nel 1972, frutto dell'unione della cantina Grigolli con la ditta Boschi e Gamberoni, e, dal 1990, anche della Cantina Sociale di Trento. Quest'ultima dal 2018 è di fatto la proprietaria dell'azienda e controlla l'intero ciclo, dalla campagna alla commercializzazione dei prodotti su tutti i mercati del mondo. Una storia di bella cooperazione, quindi. Abbastanza tipica per il Trentino. Ampia e variegata è la sua produzione che comprende tutti i grandi classici del territorio. Dai bianchi e rossi da uve internazionali e autoctone, alle eccellenti bollicine metodo classico. Etichette premiate dalla critica e, cosa ancora più importante, anche da tanti consumatori appassionati.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Terreno calcareo e sabbioso
<b>Esposizione</b>	Sud/Ovest, 200/500m slm
<b>Allevamento</b>	Guyot e pergola trentina
<b>Densità imp.</b>	3.500 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Trentino
<b>Uve</b>	Chardonnay 100%
<b>Gradazione</b>	13%vol
<b>Temp. Servizio</b>	14°
<b>Quando Berlo</b>	Entro 24 mesi da oggi
<b>Abbinamento</b>	Spätzle all'erba orsina
<b>Vinificazione</b>	Diraspatura e breve macerazione a freddo prima della pressatura. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox e parzialmente in barrique di legno francese usate.
<b>Sensazioni</b>	Colore giallo paglierino, bouquet intenso e fruttato con note di mela e banana. Il gusto è equilibrato, sapido, complesso ed avvolgente. Struttura elegante.

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821