

## Vigna Tratta Chardonnay Trentino DOC

Pressano war eines der ersten Gebiete im Trentino Alto Adige, in dem **Chardonnay** Anfang des 20. Jahrhunderts gepflanzt wurde, und in Maso Grener, im Gebiet TRATTA, fand es einen idealen Lebensraum in den Dolomitenböden und im Mikroklima.

Die manuell geernteten Trauben werden ganz weich und mit minimalem Kontakt mit Sauerstoff gepresst. Dann wird die Gärung teil in kleinen Eichfässern und teil in Edelstahltanks mit Temperaturkontrolle durch Wasser durchgeführt. Nach dem ersten Abstechen bleibt der Wein mit den Hefen in Kontakt, bis er im Sommer abgefüllt wird.

Nach dem Reifen in der Flasche hat der **Vigna Tratta Chardonnay** von Maso Grener einen komplexen Geschmack mit einem Hauch von goldenem Apfel, Ananas und Zitrusfrüchten, die später Aromen von reifen Früchten den Vorrang geben und dem Wein einen eleganten und faszinierenden Charakter verleihen. Der Vigna Tratta Chardonnay von Maso Grener ist ein vollmundiger Wein mit einem angenehmen und anhaltenden fruchtigen Nachgeschmack.

### WEINREBE

Chardonnay (Italienische SMA-Klone - So4-Pfropfung)

Alter der Weinreben: 38-45

### HERSTELLUNGSZONE

Weinberge von Maso Grener, auf einer Höhe von 300-350 m ü.M., nach Westen/Südwesten ausgerichtet

### BODEN

Land aus Dolomitischen Natur („weiße Länder“).

### VERBINDUNG

Der Vigna Tratta Chardonnay ist ein Wein, mit dem man sich mit den Kombinationen "trauen" kann; es passt sehr gut zu Fischgerichten, zu Gemüse- oder Pilzsuppen und zu ersten Gängen. Es kann auch mit weißem Fleisch und weichen, reifen Käsesorten aus Trentino genossen werden.

