

Vigna Tratta Chardonnay Trentino DOC

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, 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 viene condotta in parte in piccole botti di rovere e in parte 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 la primavera.

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.

VITIGNO

Chardonnay (cloni italiani SMA –portainnesto So4)

Età delle viti: 38-45

ZONA DI PRODUZIONE

Vigne di Maso Grener, collocate ad un'altitudine di 300-350 m s.l.m., con esposizione a ovest/sud-ovest.

SUOLO

Terreno di natura dolomitica ("terre bianche")

ABBINAMENTO

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.

