

# TERRE BIANCHE

CHARDONNAY TRENINO RISERVA DOC



DE VIGILI

## ZONA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalle Colline dei Sorni di Lavis (TN), posto su una vena di gesso, a 300m.s.l.m., con esposizione sud-ovest. Un tempo trovavano sede le cave di gesso, dismesse a fine anni '80, quando è stato piantato il vigneto.

## VIGNETO

Sistema di allevamento tradizionale a pergola doppia trentina, con vigne di quarant'anni.

## VITIGNO

100% Chardonnay

## RESA

80q.li/ettaro

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo una soffice pressatura del grappolo intero il mosto fermenta in barriques di rovere francese 50% di primo passaggio e la parte rimanente di 2° e 3° passaggio, dove effettua la fermentazione malo-lattica e rimane sulle sue fecce per 12 mesi, crescendo di complessità e mineralità grazie al particolarissimo ed unico terroir.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino sapido e minerale, dal gusto pieno ed avvolgente. Al naso bouquet di fiori bianchi combinate con note balsamiche che donano complessità.

## INDICAZIONI DI CONSUMO

Servire a 8-10°C. Adatto per abbinamenti con primi piatti e pesce in generale.



Mezzolombardo (TN) - Via Molini, 28

[www.devigili.wine](http://www.devigili.wine)

[ordini@devigili.wine](mailto:ordini@devigili.wine)