

Chardonnay "Capitel"
Trentino D.O.C.

It is on the hilly conoidal land formed by the Sorna brook that this cru finds the ideal environment to grow. The grapes grown here create a wine with wonderful body and elegance, destined to renew the prestige of the great Chardonnay wines of the Trent region, which are so exclusive in combining strong character with a refreshing taste.

Production area: vineyard named Capitel in Ala (Trento), in the Adige Valley.

Soil composition: hilly terrain, rich of stones and gravel, made up of cones of alluvial deposits from the Sorna brook.

Growing system: characteristic "pergola trentina". Rigorous winter pruning and intervention on the vegetation to keep production under control. Integrated pest and soil management respecting the environment.

Harvest: manual, around the beginning of September.

Vinification: whole grape pressing at low pressure. Long fermentation at 18 °C. In stainless steel tanks. Maturation in contact with its own yeasts.

Sensory profile: deep yellow colour. The bouquet is a concentration of white flowers, flint stone and tropical fruit. In the mouth persistent and balanced aftertaste of mature apple and acacia honey.

Food pairings: goes well with white meat, fish, consommé, pasta and medium-aged cheese.

Service temperature: 12 - 14 °C.

Chardonnay "Capitel" Trentino D.O.C.

ALBINO
ARMANI

VITICOLTORI DAL 1607

1607



Sul terreno collinare composto dal conoide del torrente Sorna, questo cru ha trovato l'ambiente ideale per crescere. Le sue uve danno origine ad un vino di grande corpo ed eleganza che rinnova il prestigio dei grandi Chardonnay della terra trentina, così esclusivi nel coniugare naturalmente la potenza con la freschezza.

Zona di produzione: Località Capitel ad Ala di Trento, in Valdadige.

Composizione del suolo: terreno collinare, magro, ricco di scheletro, inserito in un conoide di deiezione del torrente Sorna.

Sistema di allevamento: caratteristica pergola trentina. Potature invernali rigorose e attenti interventi sulla vegetazione per il controllo dell'apparato fogliare e della produzione. Difesa dai parassiti secondo i moderni dettami della lotta integrata.

Vendemmia: manuale, indicativamente nella prima decade di Settembre.

Vinificazione: spremitura d'uve intere a bassa pressione. Lunga fermentazione a 18 °C. in serbatoi d'acciaio inossidabile. Affinamento a contatto dei propri lieviti.

Profilo sensoriale: colore giallo di buona carica. Al profumo evidenzia concentrazione di fiori bianchi, pietra focaia e frutti tropicali. In bocca elegante persistenza ed equilibrio con retrogusto di mela matura e miele d'acacia.

Abbinamenti consigliati: carni bianche, pesce, minestre in brodo di carne, paste mediterranee e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 12 - 14 °C.