



Disegno in etichetta di Marco Arman

Chardonnay

Vitigno a maturazione precoce, lo Chardonnay dà buone garanzie di regolarità produttiva anche se teme in modo particolare le gelate primaverili. Ama le zone soleggiate, ventilate e senza ristagni d'acqua comprese fra i 300 e i 700 metri. In Valle di Cembra raggiunge le caratteristiche di un grande vino: freschezza ed eleganza sono le qualità che lo contraddistinguono, ed il profumo, gradevolmente fruttato, bene si armonizza con la pienezza del sapore.

VITIGNI: Chardonnay in purezza
VIGNETI: Saosènt, Piagge e Caséle (Cembra), Castagnér (Terlago)
ALLEVAMENTO: gujot tra 400 e 600 metri s.l.m.
TERRENO: di origine porfirica, argilloso.
PRODUZIONE UVA: 90 q.li/ha (disciplinare DOC 150 q.li/ha)
FERMENTAZIONE E CONSERVAZIONE: in acciaio inox a temperatura controllata, in bottiglia
COLORE: giallo paglierino
PROFUMO: delicato, gradevolmente fruttato con sentori di mela golden
GUSTO: secco, fresco, con un'equilibrata vena acidula
ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: è ideale con antipasti magri, pesci di mare, creme di funghi ed asparagi, primi elaborati e carne bianca
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 °C

“Legare” la vigna con i vimini è un atto che racchiude una conoscenza antica tramandata da generazioni lontane. Implica un contatto manuale ed un'abilità che nella ripetizione si adatta singolarmente al tralcio, al sostegno, al filo.

Il movimento è nuovo ogni volta e si esplica in gesti originali e unici, come spesso succede al contadino.

E' cura, attenzione e rispetto, come esige l'arte di amare.

Valle di Cembra, aspra e forte, dall'inconfondibile aspetto. Terreni coltivati a vite su audaci terrazzi che sembrano sfidare le leggi di gravità. Suggestivo alternarsi di docili colline e ripidi pendii in equilibrio sul torrente Avisio: un ambiente con il quale l'uomo si è confrontato con sacrificio e umiltà, e che ha coltivato fin dal tempo preromano dei Reti.

La Società Agricola Zanotelli si inserisce nella storia di questo territorio con impegno e spirito di innovazione per ottenere sempre il meglio dalla propria terra. Tutto il processo, coltivazione e raccolta, vinificazione e imbottigliamento, viene seguito direttamente da persone esperte e preparate della famiglia. Il rispetto delle preziose tradizioni garantisce la qualità dell'intera gamma di vini prodotti, dai classici alle nuove proposte.