

Castel Firmian Riserve e Superiori

# Chardonnay Riserva

TRENTINO DOC

Nasce da una selezione dei migliori vigneti coltivati sulle pendici delle montagne trentine. Il colore giallo dorato delle uve è indice di elevata ricchezza aromatica.



## Zona di produzione

Coltiviamo questa varietà in media-alta collina, tra i 200 e i 500m.

Uve Chardonnay

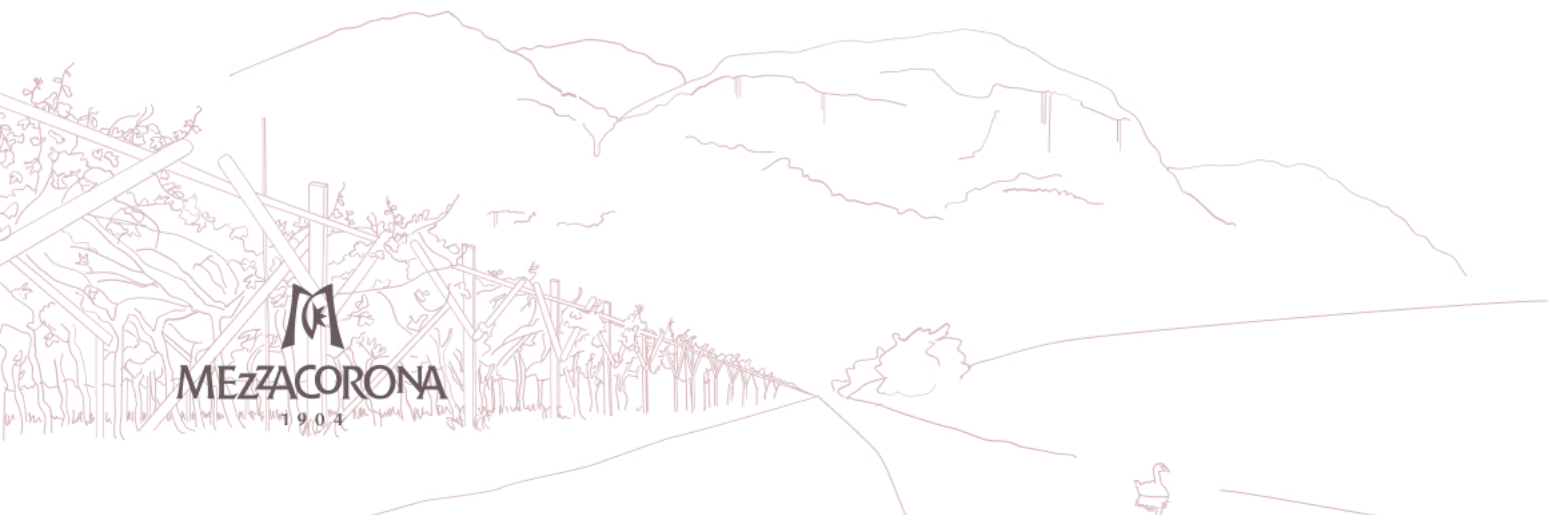
## Vinificazione

L'assemblaggio di vini ottenuti da vigneti posti a varie altitudini si traduce in un vino che risulta maturo ma anche fresco. Le uve vengono raccolte a settembre, in parte sottoposte a macerazione a freddo per aumentare l'estrazione di aromi e poi sottoposte a pressatura soffice. Il mosto viene fermentato con aggiunta di lieviti selezionati. I vini maturano prima in legno e poi in acciaio. Il vino che matura in barrique effettua anche la fermentazione malolattica e vengono effettuati ripetuti battonage.

## Grado alcolico

13%

## Temperatura di servizio



Castel Firmian Riserve e Superiori

# Chardonnay Riserva

TRENTINO DOC  
8-10°C



  
**MEZZACORONA**  
1904

Castel Firmian Riserve e Superiori

# Chardonnay Riserva

TRENTINO DOC

## Riconoscimenti

CASTEL FIRMIAN RISERVE E SUPERIORI Chardonnay  
Riserva 20 - 90 PTS. - James Suckling - 2022

CASTEL FIRMIAN RISERVE E SUPERIORI Chardonnay  
Riserva 20 - GOLD - Berliner Wein Trophy - 2022

CASTEL FIRMIAN RISERVE E SUPERIORI Chardonnay  
Riserva 20 - 91 PTS. - Annuario dei migliori vini italiani (Luca  
Maroni) - 2021

CASTEL FIRMIAN RISERVE E SUPERIORI Chardonnay  
Riserva 20 - GOLD - Berliner Wein Trophy - 2024



  
**MEZZACORONA**  
1904