

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%

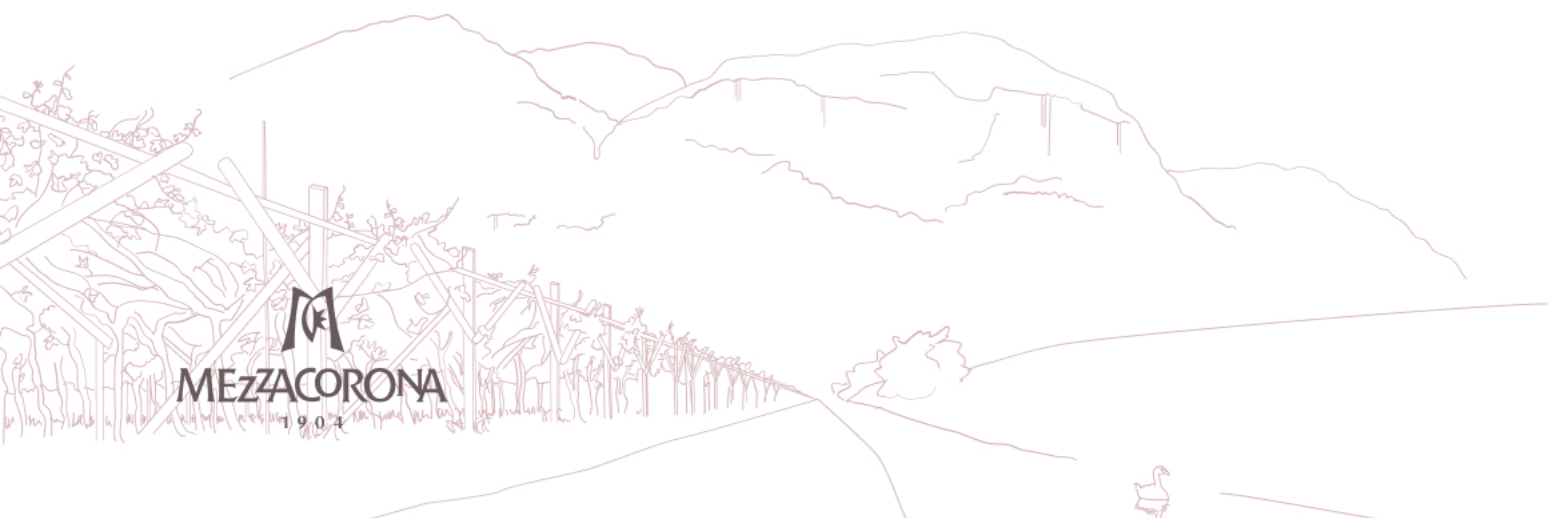
Temperatura di servizio



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



M
MEZZACORONA
1904