



CLIVO CHARDONNAY TRENINO DOC

Delicate note floreali e fruttate esaltano la brillantezza dorata del suo colore luminoso.

Il nostro Chardonnay Clivo è ottenuto esclusivamente da uve Chardonnay coltivate nei vigneti collinari circostanti la cantina, curate durante tutto l'anno e vendemmiate a mano. La vicinanza al bosco, l'ottima esposizione al sole unita ad una brezza costante permettono di raccogliere uve perfettamente mature e di portare questa qualità fino alla bottiglia. Il successivo affinamento in barrique dona ulteriore profondità a questo vino, rendendolo una perfetta sintesi della nostra filosofia.

VIGNETI

Zona	Salim, nel comune di Drena
Altitudine	450-600 m.s.l.m.
Esposizione	sud-ovest
Terreni	argilloso-calcarei
Forma di allevamento	Guyot
Età	20-25 anni

VINIFICAZIONE

In seguito ad un accurato controllo in fase di maturazione e un'attenta selezione della produzione raccolta in vigneto, l'uva viene pressata e il mosto ottenuto è fatto fermentare in barriques.

Dopo la fermentazione malolattica il vino viene lasciato maturare in barrique di rovere francese per circa 12 mesi dove continui batonage mantengono in sospensione le fecce fini contribuendo all'evoluzione del vino e alla protezione dello stesso dalle ossidazioni.

VINO

Denominazione	Chardonnay Trentino DOC
Gradazione alcol	12.5 %
Residuo zuccherino	2 g/l
Varietà	100% Chardonnay
Produzione	80 hl/ha

ABBINAMENTI

I suoi aromi si sposano bene con piatti a base di pesce e crostacei, ma anche con carni bianche.

CARATTERISTICHE DEGUSTATIVE

Il nostro Clivo presenta un colore giallo paglierino, dai riflessi brillanti. Fruttato e fresco, con un leggero sentore di tostatura, al palato rivela un corpo armonico e strutturato dalle note fruttate e sapide.

Prodotto da Maso Salim s.r.l.

Località Salim 1, 38074 Drena TN _ ITALIA _ Tel. +39 0464 311293 _ M. +39 329 1793823 _ info@cantinasalim.it _ www.cantinasalim.it