



VILLA MARGON

TRENTINO CHARDONNAY D.O.C.

Uno Chardonnay in purezza, che nasce da uve coltivate secondo principi di sostenibilità nei vigneti di montagna che circondano la cinquecentesca Villa Margon.



UVE

Chardonnay 100%.

ZONA DI PRODUZIONE

Villa Margon, situata alla destra dell'Adige a sud-ovest di Trento, in una tenuta di proprietà della famiglia Lunelli.

TIPOLOGIA DEI TERRENI

A scheletro prevalente, tendenzialmente sabbioso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola semplice trentina, 4000 ceppi per ha.

PRODUZIONE HA

60 hl di vino per ha.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

A temperatura controllata in recipienti di acciaio inox con l'uso di lieviti selezionati, in parte in carati di rovere.

AFFINAMENTO

Parte in acciaio e parte in legno di diverse dimensioni per 10-12 mesi, poi in bottiglia per almeno 8-10 mesi.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1987

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ESAME VISIVO

Giallo intenso con riflessi dorati.

OLFATTIVO

Di grande complessità, fragrante e persistente, con note di mela, pompelmo, fiori di mandorlo e agrumi.

GUSTATIVO

Ben strutturato, elegante, delicato, armonico, è un vino in cui le note fruttate varietali sono ulteriormente valorizzate dall'elevazione in legno. È vino godibile subito, ma in grado di regalare grandi emozioni dopo anni di invecchiamento.