

Luna dei Feldi Vigneti delle Dolomiti I.G.T.

UVE:	Chardonnay, Müller Thurgau, Traminer
ZONA DI PRODUZIONE:	Trentino-Alto Adige
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	0 – 600 mt. m.s.l.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine fluviale-morenica di medio impasto con scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Pergola trentina e cordone speronato
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	2.000 – 4.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Ultima decade di agosto/prima di settembre per Müller e Chardonnay, fine settembre/inizio ottobre per il Traminer
GRADO ALCOLICO:	12,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10° - 12° C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2/3 anni

SCHEDA TECNICA

Questo vino è tra i pochi, nella gamma Santa Margherita, a distaccarsi dalla filosofia produttiva iniziata con il Pinot Grigio e continuata con molti dei vitigni tipici dell'Alto Adige e del Veneto Orientale. Le tre varietà che compongono questo vino vengono vinificate singolarmente con la tecnica della riduzione, preservando gli aromi. La fermentazione viene effettuata a basse temperature per far arricchire il vino di aromi secondari e solo il Traminer effettua la malolattica. Nel mese di gennaio i vini vengono uniti e preparati per l'imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli, limpido e cristallino. Al naso si avvertono subito la freschezza e la pienezza. La combinazione dei tre vitigni mantiene anche all'olfatto la sua integrità, con dolci profumi di fiori bianchi e frutta. Al palato si possono ben ritrovare i tre componenti: il floreale dello Chardonnay, la mela verde e l'ortica del Müller Thurgau e la tipica aromaticità di pompelmo e rosa del Traminer. Queste sensazioni sono in perfetto equilibrio e supportate da una buona struttura alcolica.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con piatti a base di pesce, di frutti di mare e crostacei non molto elaborati. Si sposa anche alle carni bianche ed alle verdure cucinate delicatamente.

Luna dei Feldi



Santa Margherita