

Nom	Villa Margon Chardonnay
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Tenuta Margon
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, peu épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Trentino
Cépages	100% chardonnay
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	Après plus de cent ans d'expérience dans la production du Ferrari Trento, la famille Lunelli a décidé, dans les années 1980, d'associer son propre nom à une gamme de vins tranquilles. Ces vins sont élaborés à partir de raisins provenant des vignobles de la famille, situés sur les pentes des collines autour de Trento. Ici, entre 350 et 600 mètres au-dessus du niveau de la mer, le climat, caractérisé par d'importantes différences entre les températures diurnes et nocturnes, offre des conditions idéales pour le développement d'une large gamme d'arômes et de saveurs. Les vins qui en résultent sont fascinants, ont de bons potentiels de garde et reflètent toute la richesse et la vitalité de la région. Très complexe, parfumé et persistant, avec des notes de pomme, de pamplemousse, de fleur d'amandier et d'agrumes. Bien structuré, élégant, délicat et équilibré, c'est un vin dont les notes fruitées sont encore renforcées par un petit pourcentage de vin élevé sous bois.
Servir sur	poissons avec sauce, buffet froid de poisson et salade, asperges, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce
Origine	Villa Margon, sud-est de Trento, sous-sol sablonneux.
Rendement	60 hl/ha
Vinification	Fermentation dans des cuves inox à température contrôlée.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	10-12 mois en cuves inox et en bois.
Production	20.000 bouteilles 0,75

