

Naam	Villa Margon Chardonnay
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Tenuta Margon
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, subtiële houttoets, fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Trentino
Druivensoorten	100% chardonnay
Alcoholpercentage	13,00% vol
Omschrijving	Na meer dan honderd jaar ervaring met de productie van hun Ferrari Trentodoc besloot de familie Lunelli in de jaren tachtig om hun eigen naam te verbinden aan een reeks stille wijnen. Deze wijnen worden gemaakt van de druiven die afkomstig zijn uit de wijngaarden van de familie, gelegen op de hellingen van de heuvels rond Trento. Hier, tussen 350 en 600 meter boven zeeniveau, biedt het klimaat, gekenmerkt door aanzienlijke verschillen tussen dag- en nachttemperaturen, ideale omstandigheden voor de ontwikkeling van een breed scala aan geuren en smaken. De resulterende wijnen zijn betoverend, hebben een lang bewaarpotentieel en weerspiegelen alle rijkdom en vitaliteit van de regio. Zeer complex, geurig en persistent, met hints van appel, grapefruit, amandelbloesem en citrusvruchten. Goed gestructureerd, elegant, delicaat en evenwichtig, een wijn waarvan de fruitige tonen nog worden versterkt door een klein percentage houtrijping.
Serveren bij	visbereidingen met saus, koud buffet van vis + salades, asperges, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus
Oorsprong	Villa Margon, zuid-west van trento, zandige bodem.
Opbrengst	60 hl/ha
Vinificatie	Fermentatie in inox tanks met gecontroleerde temperatuur.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	10-12 maanden in inox en houten tonnen.
Productie	20.000 flessen 0,75

