

JOSEF BRIGL

Linea superiore

ALTO ADIGE **CHARDONNAY RISERVA** *Seduction*

CLASSIFICAZIONE: DOP - Denominazione di Origine Protetta

VITIGNO: Chardonnay

VIGNETI: le uve provengono dalle colline di Cornaiano ad un'altezza di 450 m da terreni calcarei e ghiaiosi.

VINIFICAZIONE: pigiatura delicata e fermentazione a temperatura controllata in acciaio e in Barrique. Segue fermentazione malolattica e affinamento per 10 mesi sui lieviti fini e ulteriori 4 mesi di affinamento in acciaio.

CARATTERISTICHE: colore giallo intenso con profumi di vaniglia e di frutta tropicale con piacevoli note agrumate. In bocca fragrante e persistente con una piacevole acidità.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: piatti importanti di pesce e crostacei. Ottimo anche come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 – 14° C

TEMPO DI CONSERVAZIONE: 2 - 5 anni

ANALISI:

alcol: ca. 13,5% vol

acidità: ca. 5,8 g/l

residuo zuccheri: ca. 1,5 g/l



JOSEF BRIGL srl - Azienda Vitivinicola
39057 San Michele/Appiano (BZ) ALTO ADIGE – Via Madonna del Riposo, 3
Tel. 0471/662419 - Fax 0471/660644 - brigl@brigl.com - www.brigl.com