

Linea classica

ALTO ADIGE CHARDONNAY

CLASSIFICAZIONE: DOC - Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO: Chardonnay

VIGNETI: Le uve provengono dalle colline dell'Oltradige ad un'altezza di 450 - 500 m s.l.m. da terreni detritici e calcarei.

VINIFICAZIONE: Pigiatura delicata e fermentazione a temperatura controllata in acciaio. In parte fermentazione malolattica e a seguire affinamento sui lieviti fini in botti d'acciaio e piccole botti in rovere usate.

CARATTERISTICHE: Il nostro Chardonnay è di colore giallo leggermente dorato, dal profumo delicatamente fruttato, sapore fresco e vivace. Note di frutta tropicale, ananas, banane e mele.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Viene spesso gustato come aperitivo e accompagna bene antipasti e pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12° C

TEMPO DI CONSERVAZIONE: 2 anni

ANALISI:

alcool: ca. 13,5% vol

acidità: ca. 6 g/l

residuo zuccheri: ca. 1 g/l

