

Alto Adige Chardonnay DOC



Lo Chardonnay, per lunghi anni conosciuto come Pinot Bianco “giallo” e vinificato come Pinot Bianco, nel frattempo ha dimostrato di essere uno di quei vini in grado di sviluppare in Alto Adige un carattere unico. Una notevole corposità si combina con un’esaltante eleganza, fini note di frutta (soprattutto pesca) ed una freschezza e vivacità che fa voglia di più.

Cresciuto in vigneti di altitudine media dai 300 ai 500 metri s.l.m., il nostro Chardonnay è proprio un rappresentante tipico per l’Alto Adige. Un accurato controllo della temperatura in fermentazione ed una mirata fermentazione malolattica parziale ci dà un vino ricco di aromi varietali con un buon equilibrio tra freschezza ed armonia. Si presta come accompagnatore di pesce, primi non troppo leggeri e carne bianca. Rivela le sue caratteristiche in modo migliore se viene servito ad una temperatura di 12-14 °C, non facendolo maturare troppo, almeno non di più di 2-3 anni.

Bottiglie prodotte: 20.000
Sistema di allevamento: Guyot/Pergola
Terreno: porfido sabbioso-limmoso
Resa: 6100 l/ha
Varietà: Chardonnay (100 %)
Vinificazione: Acciaio
Acidità: 6,0 g/l
Zuccheri residui: 2,6 g/l
Grado alcolico: 13,4 % vol