



Alto Adige Chardonnay Riserva DOC

Giacitura:

550 m s.l.m.; pendio esposto a ovest, su argilla sabbiosa profonda; giacitura ben ventilata e calda;

Sistema di allevamento: Guyot 7.300 viti/ha

Rendimento: 60 hl/ha

Vinificazione:

L'uva vendemmiata manualmente viene torchiata delicatamente dopo una breve fase di macerazione. Il mosto d'uva viene chiarificato dalle sostanze intorbidanti facendole sedimentare lentamente. In seguito il mosto viene fermentato in botti di legno da 500 l (1/3 legno nuovo). Dopo la fermentazione malolattica segue la maturazione sulle fecce grossolane per 12 mesi nella grande botte di legno. In questa fase i lieviti sono tenuti in sospensione mescolando a intervalli regolari. Il vino viene quindi conservato per un anno nel serbatoio di acciaio e poi imbottigliato. Nella bottiglia il Chardonnay invecchia per altri tre mesi.

Descrizione del vino:

Il colore del Chardonnay Riserva è di un giallo dorato intenso e brillante. Il profumo è caratterizzato da vari aromi complessi di frutti tropicali con un velo di vaniglia e una nota decisa ma discreta di legno. Il gusto di questo Chardonnay è voluminoso e complesso, finemente cremoso, ben strutturato nel palato e con un lungo finale minerale.

Abbinato a:

Il Chardonnay Riserva accompagna perfettamente primi piatti saporiti, variazioni di pesce e carne bianca.

Alcolicità: 14 % vol

Acidità totale: 5,66 g/l

Resto zuccherino: 0,7 g/l

Periodo di conservazione: 7 - 10 anni

Temperatura di servizio: 12 - 14 °C