

Puntay

CHARDONNAY 2021

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

VITIGNO: Chardonnay

ZONA E TERRENO: Vigneti fra i 450 - 500 metri sopra il livello mare; terreno ghiaioso sciolto.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot

RESA/ETTARO: 50 hl/ha

VINIFICAZIONE: Fermentazione ed affinamento per 9 mesi in botte grande di rovere francese. Quando possibile viene svolta la fermentazione spontanea e parziale malolattica.

DATI ANALITICI: alcol: 13,5%, acidità: 6,3 g/l, zucch. res.: 2,0 g/l

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 1-8 anni

DEGUSTAZIONE: Giallo paglierino con riflessi luminosi tendenti al verde. All'olfatto fresco, aromatico, salino, con leggero sentore di vaniglia. Vino pieno ed elegante nei sapori con un'acidità molto fine ed un finale avvolgente e sapido.

ABBINAMENTI: Da abbinare con antipasti, primi piatti caldi, pesce affumicato ed al forno, ma anche con carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C

Contiene solfiti

