

CLASSIC

CHARDONNAY 2023

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

VITIGNO: Chardonnay

ZONA E TERRENO: I vigneti sono situati in collina a un'altitudine compresa tra i 350 e i 450 metri sul livello del mare e sono caratterizzati da un terreno franco-sabbioso.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot e pergola

RESA/ETTARO: 80 hl/ha

VINIFICAZIONE: La fermentazione e il successivo affinamento sulle fecce fini per tre mesi avvengono in acciaio.

DATI ANALITICI: alcol: 13,0 %, acidità: 5,9 g/l, zucch. res.: 2,5 g/l

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 1 – 3 anni

DEGUSTAZIONE: Questo Chardonnay si presenta con un colore giallo paglierino brillante. Il suo bouquet fruttato combina armoniosamente note di banana e fiori bianchi. Al palato colpisce per la freschezza e la buona struttura, accompagnate da un finale medio-lungo.

ABBINAMENTI: Questo vino è ideale come aperitivo e si abbina particolarmente bene a piatti a base di verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 – 10 °C

Contiene solfiti

