

CLASSIC

CHARDONNAY 2021

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

VITIGNO: Chardonnay

ZONA E TERRENO: Vigneti collinari con esposizione sud e est tra 350 e 450 m sul livello del mare. Terreno sabbioso, argilioso.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Pergola

RESA/ETTARO: 80 hl/ha

VINIFICAZIONE: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata ed in protezione da ossigeno. Affinamento su fecce fini.

DATI ANALITICI: alcol: 13,5%, acidità: 6,4 g/l, zucch. res.: 2,5 g/l

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 1-3 anni

DEGUSTAZIONE: Colore dorato; al naso dal bouquet fruttato emergono sentori di banana e fiori bianchi; al palato lo Chardonnay conferma tutte le aspettative, fresco e di buona struttura si chiude con una moderata persistenza.

ABBINAMENTI: Si consiglia come aperitivo e accompagnato a piatti di verdura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7 - 9 °C

Contiene solfiti

