

Puntay

CHARDONNAY 2022

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

CERTIFICATO BIO: Abcert IT-BIO-013

VITIGNO: Chardonnay

ZONA E TERRENO: I vigneti si estendono ad un'altitudine compresa tra i 450 e i 500 metri sul livello del mare e sono situati su terreni ghiaiosi e sciolti.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot

RESA/ETTARO: 50 hl/ha

VINIFICAZIONE: La vinificazione prevede una lenta fermentazione e un affinamento sulle fecce fini per 9 mesi in grandi botti di legno. Ove possibile, si punta alla fermentazione spontanea e in alcuni casi si svolge la fermentazione malolattica.

DATI ANALITICI: alcol: 13,5 %, acidità: 5,3 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: Questo vino è un ottimo abbinamento con i piatti di pesce, in particolare con il lucioperca e il nasello alla griglia. Si armonizza bene anche con molluschi e crostacei, pollame e vari piatti wok.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 – 12 °C

Contiene solfiti

