



ALTO ADIGE
CHARDONNAY
DOC 2009

Uve
Chardonnay

VINO

Colore

giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli

Odore

fruttato con aromi esotici di banane e agrumi, lieve sentore di fieno essiccato, elegante e fresco

Sapore

consistente e armonico, chiaro e franco, succoso e di pronta beva con morbida pienezza, minerale, retrogusto pieno e fresco

Vigneti

Appiano, 420-500 metri sul livello del mare terreni ghiaiosi e calcarei con esposizione est-sud / potatura Gujot

Vinificazione

fermentazione del mosto in recipienti d'acciaio inossidabile a temperatura controllata di 19°C per una settimana affinamento in botti d'acciaio inossidabile

Abbinamenti

con zuppa di vino, strudel di pasta sfoglia con spinaci e ricotta, ricette di pasta con condimenti leggeri, petto di pollo arrostito su letto d'insalata, ricette leggere di pesce

...

Temperatura di servizio: 12-14°C

Conservabilità: entro 2 anni

Gradazione alcolica: 13,00 % Vol.

Acidità totale: 5,50 g/l

Zuccheri residui: 3,60 g/l