



CHARDONNAY

SÜDTIROL ALTO ADIGE DOC

ANALISI SENSORIALE

L'origine dello Chardonnay è principalmente la Francia, il Burgund. Negli ultimi anni si è diffuso estremamente ed oggi è tra le varietà più coltivate in ogni parte del mondo, grazie alla sua elevata adattabilità. In Alto Adige lo Chardonnay ha conosciuto uno sviluppo rapidissimo, esprimendo in questo territorio le sue caratteristiche migliori. Il nostro vino si distingue per il suo aroma tipico ricordante i frutti esotici. Vino fresco al palato e di corpo equilibrato, ha trovato il suo "habitat" ottimale anche nelle nostre parti.

VINIFICAZIONE

fermentazione a temperatura controllata in botte di legno e INOX, 50% ciascuno, affinamento per 5 - 7 mesi sui lieviti fini, fermentazione malolattica al 50%

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Aperitivi, pesce e frutti di mare, carni bianche, risotto

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10°C