

SÜDTIROLER DOC CHARDONNAY



VITIGNO: Chardonnay

TIPOLOGIA DEL TERRENO: alluvionale di origine porfirica e ciottoloso risalente all'era glaciale

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: pergola, con un capo a frutto per ceppo

DENSITÀ DI IMPIANTO: 7000 ceppi/ettaro

ETÀ DELLE VITI: 13 anni

INTERVENTI DI MIGLIORAMENTO QUALITATIVO:

diradamento del 15% delle uve in luglio, dimezzamento parziale dei grappoli

VENDEMMIA: fine di settembre

VINIFICAZIONE: pigiadiraspatura e pressatura soffice delle uve; decantazione del mosto per 24 ore mediante

sedimentazione; successiva fermentazione in serbatoi di acciaio inossidabile a temperatura controllata di 20°C

AFFINAMENTO: in serbatoi di acciaio senza fermentazione malolattica e a basse temperature; filtrazione prima dell'imbottigliamento

COLORE: giallo verdognolo

PROFUMO: sentori di banana, di ananas

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA: leggero tono minerale, pieno ed armonico

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 °C ABBINAMENTO: Vino da abbinare con antipasti, pesce e carni bianche. È consigliabile anche come aperitivo.