

Ventus ferat ✨ *Ventus creat*
FALLWIND



ALTO ADIGE DOC
**CHARDONNAY
FALLWIND 2024**

La varietà Chardonnay è una delle più rinomate fra quelle a bacca bianca e predilige le esposizioni calde e baciata dal sole. Le eccellenti posizioni delle nostre vigne producono uno Chardonnay che si distingue per la pienezza, l'eleganza setosa e un armonico rapporto fra acidità e morbidezza.

A ciò si accompagna una suggestione di frutta matura.

Tutti presupposti per una piacevolezza di beva.



giallo paglierino
con riflessi
verdognoli



aromi fruttati
di melone e
mela matura



vellutato, morbido e
delicata struttura acida

VARIETÀ:

Chardonnay

ETÀ:

10 a 30 anni

VIGNETI:

diversi vigneti nel Comune di Appiano (420-500m)

Esposizione: Sud/Est, Sud/Ovest

Terreni: ghiaiosi a contenuto calcareo e depositi morenici

Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:

metà a fine settembre; raccolta e selezione manuali delle uve

VINIFICAZIONE:

la quota principale (70%) è fermentata in tini d'acciaio. La restante (30%) in botti di legno con successivo svolgimento della fermentazione malolattica. In febbraio i due vini sono assemblati fra loro.

RESA:

60 hl/ha

DATI ANALITICI:

contenuto alcolico: 13,5%

acidità: 5,5 gr/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10°

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Un vero piacere come aperitivo oppure semplicemente tra una portata e l'altra; accompagna volentieri i piatti a base di pesce di acqua dolce, come ad esempio una tartare di trota affumicata, così come quelli a base di asparagi.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

4 a 5 anni

KELLEREI **ST MICHAEL-EPPAN** CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it