

Ventus ferat ✨ Ventus creat  
**FALLWIND**



ALTO ADIGE DOC  
**CHARDONNAY  
FALLWIND 2025**

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:**

Da 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:**

Da inizio a metà 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: 6,0 gr/lt

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

8-10° C

**CONSIGLI D'ABBINAMENTO:**

Vino piacevole come aperitivo o da sorseggiare in ogni momento.

Piatti di pesce d'acqua dolce come tartare di trota, asparagi.

**POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:**

Da 4 a 5 anni

KELLEREI **ST MICHAEL-EPPAN** CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it