

LINEA
SELEZIONE

ALTO ADIGE CHARDONNAY MEROL 2019

La varietà Chardonnay è una delle più rinomate fra quelle a bacca bianca e predilige le esposizioni calde e baciata dal sole. Le eccellenti condizioni delle vigne della zona di Merol producono uno Chardonnay che si distingue per la piacevole pienezza, l'eleganza setosa e un armonico rapporto fra acidità e morbidezza. A ciò si accompagna un persistente retrogusto fruttato. Presupposti per una fantastica piacevolezza di beva.



Giallo paglierino
con riflessi
verdognoli



Aromi fruttati
di melone e
mela matura



Vellutato,
burroso,
morbido

VARIETÀ:
Chardonnay

ETÀ:
10 a 30 anni

VIGNETI:
Località: vigneti collinari in zona Merol nelle immediate vicinanze della Cantina (420-470m)
Esposizione: Sud/Est, Sud/Ovest
Terreni: calcarei ghiaiosi
Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:
da metà a fine settembre; raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:
la quota principale (75%) è fermentata in tini d'acciaio, la restante (25%) 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: 5,7 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

RICONOSCIMENTI:
2018: 92 Punti James Suckling

