

LINEA
CLASSICA

ALTO ADIGE CHARDONNAY 2019

Fino ai tardi anni '70 il Pinot Bianco veniva prevalentemente coltivato e vinificato con l'aggiunta di piccole percentuali di Chardonnay, e il vino veniva identificato semplicemente come Pinot Bianco. Nel 1982 lo Chardonnay venne vinificato per la prima volta in purezza per merito della Cantina San Michele Appiano. Da allora ha vissuto uno sviluppo irrefrenabile. Si presenta magnificamente succoso, invitante e con una lunga persistenza.



giallo lucente con
riflessi verdi



aromi fruttati di
mela matura,
melone e banana



fresco, succoso e
persistente

VARIETÀ:

Chardonnay

ETÀ:

5 a 30 anni

VIGNETI:

Località: Vigneti su giaciture di media altezza (400-500 m) ad Appiano e Caldaro

Esposizione: da sud-est fino a sud-ovest

Terreni: calcareo-ghiaiosi e sedimenti morenici

Forma di allevamento: Guyot e Pergola

VENDEMMIA:

fine settembre; raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione e parziale svolgimento della fermentazione malolattica in tini d'acciaio.

RESA:

70 hl/ha

DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 13,5 %

Acidità: 5,5 gr/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10°

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Vino da bersi all'aperto nelle calde serate estive. Accompagna splendidamente antipasti come ad esempio il carpaccio di funghi porcini, la cucina leggera e la „pasta fredda“.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

3 a 4 anni

