

CLASSIC

ALTO ADIGE CHARDONNAY 2022

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



aromi fruttati di
mela matura,
melone e banana



delicato, 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

VENDEMMIA:
da inizio a metà 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: 5,6 gr/l

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

