



## **Chardonnay ALTKIRCH 2022**

Alto Adige Chardonnay DOC

Raffinato e tipico bouquet di frutti esotici con una buona persistenza nel finale.

**Descrizione:** Il vitigno è nato in Francia e viene coltivato

in Alto Adige da circa un secolo. Il vino si presenta di un bel giallo paglierino con riflessi verdolini e un bouquet delicato ed elegante. Molto piacevole: è armonico ed equilibrato in bocca con tipiche note

esotiche di ananas e mango.

Potenzialità di invecchiamento: 2-3 anni.

Abbinamento: Eccellente come aperitivo, si abbina al

pesce, ad antipasti leggeri freddi e caldi e a vari tipi di pasta e a piatti leggermente

speziati a base di carni bianche. Temperatura di servizio: 10-12° C.

Vitigno: Chardonnay

Vigneti: Terreni sabbiosi e profondi con depositi

ghiaiosi.

Resa: 85 hl/ettaro

Vinificazione: Fermentazione del mosto a temperatura

controllata (18°) in acciaio, una piccola parte in grandi botti di legno. Affinamento

per alcuni mesi sulle fecce fini.

Valori analitici: Alcol 13 Vol

Acidità 5,8 g/l Zuccheri residui 3,8 g/l