



CHARDONNAY RISERVA

Designazione: Alto Adige Chardonnay Riserva

Classificazione: DOC - Denominazione di origine controllata

Vitigno: Chardonnay

Annata: 2023

Altitudine: 250 - 450 m s.l.m.

Forma di allevamento: Guyot e Pergola

Raccolto: 60 q/ha

Vinificazione: Diraspatura, pigiatura, chiarificazione, successiva fermentazione in barrique a 22 gradi C, affinamento per 12 mesi in barrique e 6 mesi in botte d' acciaio.

Caratteristiche: Colore giallo paglierino, corpo minerale e cremoso con acidità armonica e con un aroma di agrumi, fiori, caramello, rovere e un tocco di frutta esotica e vaniglia.

Abbinamenti gastronomici: Vari antipasti, primi piatti di pasta e riso, frutti di mare piatti di pesce e di carne bianca.

Temperatura di servizio: 10 gradi C.

Analisi:

Alcol: 14 %

Acidità totale: 6,1 g/l

Zucchero residuo: 2,0 g/l

Biologico: Si