

**STURM**  
COLLIO

# Chardonnay Andritz

Il vino del mondo, con il dono speciale dell'equilibrio.

Internazionale per definizione, raffinato per esecuzione. La sua ascendenza francese e l'appezzamento internazionale ci hanno stimolati nella ricerca dell'eleganza. Chardonnay è ricco di infinite nuances, sempre in equilibrio fra loro. Tendenza innata al bello che finisce per avvolgerci con la dolcezza della vaniglia. Il nostro sa farsi mela matura e pietra minerale. In particolari annate, sa rendersi indimenticabile!

Andritz è il luogo delle origini e della memoria, il paese della Stiria austriaca da cui i padri dei padri si mossero, più di un secolo fa, per mettere le loro radici in Collio.

Segno zodiacale: bilancia. Colore preferito: arancione.



# Scheda tecnica

# Confezioni disponibili

## UVE

100% Chardonnay

## VIGNETO

Età media vigneto: 35 anni

Numero medio di ceppi per ettaro: 4.000

Forma di allevamento della vite: guyot

Produzione media per ceppo: 60 hl/ha

Momento della vendemmia: fine settembre

Modalità di raccolta: manuale

Comune di produzione: Cormòns (GO)

## VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e macerate a freddo per 24 ore. Il mosto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata (16 - 18°C). L'80% del vino affina in vasche di acciaio per 6 mesi; il restante 20% invece matura in botticelle di rovere francese. Segue l'assemblaggio e l'imbottigliamento.

## SENSAZIONI

Avvolgente, caldo, minerale. Olfatto intenso e cremoso, con tipici sentori di frutta esotica matura e di crosta di pane. Al gusto è grasso e fresco, corposo ed elegante, con note di agrumi e di vaniglia ben espresse. In bocca presenta una complessità molto decisa ed equilibrata.

## ABBINAMENTI

Adatto con antipasti e primi piatti importanti sia di pesce che di carne. Ottimo con formaggi stagionati e zuppe di pesce.

**TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE:** 12°C

**GRADO ALCOLICO:** 13,5% vol

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,50 g/l



shopper



scatola da 3/6/12



astuccio singolo  
magnum 1,5l