

Alto Adige Chardonnay 2014



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

Vitigni

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: Pergola e Guyot

Vendemmia

2014: Da fine settembre a metà ottobre; raccolta e selezione manuali delle uve.

Vinificazione

Fermentazione e parziale svolgimento della malolattica in contenitori d'acciaio.

Dati analitici

Resa: 70 hl/ha

Contenuto alcolico: 13,5 %

Acidità: 5,6 gr/lit

Temperatura di servizio

8 a 10 Gradi

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

2 a 3 anni

Bicchieri consigliati

