

Alto Adige
Chardonnay
DOC
PICHL
2016
14,0 % Vol.

VITIGNO:
Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE:
colline esposte a sud-sudest
350-480 m s.l.m.

TERRENO:
calcereo e siliceo

RESA PER ETTARO:
80 q.li

VINIFICAZIONE:
il 15% del mosto fermenta in fusti barriques con seguente fermentazione malolattica. Il resto fermenta a temperatura controllata in acciaio inox; successivamente il vino viene affinato per 6 mesi sui lieviti fini in grandi botti di legno.

CAPACITÀ D' INVECCHIAMENTO:
4-6 anni

ACIDITÀ TOTALE:
5,9 g/l

RISIDUO ZUCCHERINO:
1,6 g/l

COLORE:
giallo paglierino con riflessi verdi

IL VINO:
Nel dialetto sudtirolese, più precisamente quello della Bassa Atesina, "Pichl" indica una collina che si trova in una zona moderatamente ripida e sovrasta i pendii. Il Chardonnay "Pichl" proviene da vitigni che si trovano tra 350 e 480 metri sul livello del mare e sono esposti a sud verso la valle dell'Adige. Gli strati calcarei medio-profondi sono frammisti irregolarmente a quarziti argillosi. Su questi terreni calcarei e silicei, pieni di energia, il Chardonnay "Pichl" raggiunge la sua opulenta forza espressiva. I freschi venti discendenti serali gli conferiscono un'acidità dinamica e grintosa e un intenso profilo. Il vino finissimo rimane per molto tempo a maturare sui lieviti fini, sviluppando ulteriori sfumature. Come un mercato delle ghiottonerie orientale profuma di ananas, banana, vaniglia, pan di Spagna, frutta secca. A dispetto della sua cremosità ha un sapore focoso e fresco di scorza di limone. Il frutto dolciastro è accompagnato da un aroma balsamico con discreti sentori di noce.

