

Alto Adige
Chardonnay
DOC
2017
13,5 % Vol.

VITIGNO.

Chardonnay

ZONA PRODUTTIVA.

Cortaccia – Salorno
terreni sabbiosi

VINIFICAZIONE.

fermentazione in bianco a temperatura controllata in acciaio inox

CARATTERISTICA.

Vino bianco fresco, fruttato ed equilibrato

COLORE.

giallo paglierino con riflessi verdi

ACIDITÀ TOTALE.

6,2 g/l

RISIDUO ZUCCHERINO.

1,8 g/l

CAPACITÀ D' INVECCHIAMENTO.

2-3 anni

DA SERVIRE.

come aperitivo, con antipasti leggeri e con pesce cotto

TEMPERATURA DI SERVIZIO.

10-11 °C

IL VINO.

Nei vecchi manuali di enologia il Chardonnay veniva classificato come varietà del Pinot Bianco, cioè come "Pinot Bianco Giallo". Sotto questa denominazione è stato introdotto nella seconda metà del XIX secolo dalla Francia in Sudtirolo, dove per più di 100 anni veniva tagliato con il Pinot Bianco. Il primo Chardonnay sudtirolese monovitigno, vinificato nel 1982, fu accolto con grande entusiasmo dal mercato del vino internazionale.

Il Chardonnay di Cortaccia profuma di banane e di spezie di panpepato. Partite scelte di Chardonnay, provenienti dai vigneti terrazzati situati in alto di Cortaccia, danno una solida struttura acida al caratteristico frutto ricco mediterraneo. L'azione calda dei venti del sud e l'abbassamento di temperatura durante la notte a ridosso delle rocce calcaree danno al vino un elegante aroma.

