

Alto Adige
Chardonnay
DOC
2018
13,5 % Vol.

VITIGNO.

Chardonnay

ZONA PRODUTTIVA.

Vigneti tra 250 e 500 m s.l.m.

Terreni ghiaiosi con alta percentuale calcarea

VINIFICAZIONE.

Fermentazione a temperatura controllata del mosto con successivo affinamento sui lieviti fini in grandi botti di legno

CARATTERISTICHE.

Vino bianco fruttato e di carattere

COLORE.

Giallo con riflessi verdi

ACIDITÀ TOTALE.

5,4 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO.

1,4 g/l

CAPACITÀ D' INVECCHIAMENTO.

2-3 anni

DA SERVIRE.

Come aperitivo, con antipasti leggeri, carne bianca e pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO.

10-11 °C

IL VINO.

Il nome "Caliz" deriva dai termini latini Calix (calice) e Calx (pietra calcarea).

Il Chardonnay Caliz viene coltivato esclusivamente su terreni ghiaiosi leggeri con alta percentuale calcarea. La resa è stata ridotta a 65 hl per ettaro di vigneto. bouquet delicato con note di Ananas maturo, baby Banana e scorza di cedro.

La caratteristica ricchezza di frutto mediterranea viene integrata con una energica struttura acida derivante da partite scelte di Chardonnay provenienti da vigne di altura. Maturando per 6 mesi sui lieviti fini in grandi botti di legno, il vino acquista complessità e consistenza. L'azione dei caldi venti meridionali e le basse temperature notturne a ridosso delle rocce calcaree arricchiscono il vino di aromi eleganti.



Kellerei Kurtatsch

Gen. Landw. Ges.

Weinstraße 23
39040 Kurtatsch
Südtirol/Italia

☎ 0039/0471/880115
☎ 0039/0471/880099

Cantina Produttori Cortaccia

Soc. Agr. Coop.

Strada del Vino 23
39040 Cortaccia
Alto Adige/Italia

www.kellerei-kurtatsch.it
info@kellerei-kurtatsch.it

