

Alto Adige
Chardonnay
DOC
RISERVA
FREIENFELD
2016
14,0 % Vol.

VITIGNO:
Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE:
colline esposte a sud-sudest 300 – 500 m s.l.m.

TERRENO:
calcareo e siliceo

RESA PER ETTARO:
65 q.li

VINIFICAZIONE:
Fermentazione in barrique francesi tostate biondo medio con successivo affinamento (bâtonnage) per 11 mesi. In seguito assemblaggio in grandi botti di legno e maturazione sui lieviti fini (6 mesi) e ulteriore invecchiamento in bottiglia per almeno 7 mesi.

CAPACITÀ D' INVECCHIAMENTO:
min. 10 anni

ACIDITÀ TOTALE:
5,6 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO:
1,8 g/l

COLORE:
giallo oro

IL VINO:
Il Chardonnay “Freienfeld” – un blend delle uve dai migliori vigneti di Cortaccia – viene vinificato solo nelle annate con andamento meteorologico ottimale per questa varietà. Gli strati calcarei medio-profondi sono frammisti irregolarmente a quarziti argillosi. I vigneti sono situati tra 300 e 500 metri di altitudine. La zona più a valle garantisce pienezza e intensità, le zone più a monte, con i freschi venti discendenti serali, conferiscono al vino dinamicità e un profilo piccante.

Originarietà e coltivazione naturale sono le linee guida per la coltura di questo vino. Il Chardonnay è caratterizzato da un'opulenza elegante, con ampio frutto esotico nel profumo e nel gusto. Il bouquet aromatico ricorda di albicocche, pere, noci di cocco e banane. Estratto e acidità trovano un interessante equilibrio, il gusto è rotondo, ugualmente forte e delicato, con frutto vellutato e tannino ben integrato. Un Chardonnay elegante e complesso con un enorme potenziale d'invecchiamento.

