



KÖSSLER
KELLEREI · CANTINA



CHARDONNAY

Alto Adige DOC

Questa varietà si distingue per il suo aroma tipico ricordante i frutti esotici. È un vino fresco al palato e di corpo equilibrato.

FORMA DI
ALLEVAMENTO

Guyot

VINIFICAZIONE

fermentazione a temperatura controllata in botte di legno, affinamento per 5-7 mesi sui lieviti fini, parzialmente fermentazione malolattica

ABBINAMENTI
CONSIGLIATI

aperitivi, pesce e frutti di mare, carni bianche, risotto

TEMPERATURA DI
SERVIZIO

8° - 10° C



SÜDTIROL



ALTO ADIGE