



CHARDONNAY

SÜDTIROL ALTO ADIGE DOC

BESCHREIBUNG

Die Sorte Chardonnay kennzeichnet sich durch ihr feinfruchtiges, komplexes Aroma mit Geruchsnoten von reifen Südfrüchten aus. Hügellagen mit warmen Tag- und kühleren Nachttemperaturen bieten eine optimale Voraussetzung für seinen frischen Geschmack und seinen ausgewogenen Körper.

AUSBAU UND GÄRUNG

langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im großen Holzfass und anschließende Reife für 5 - 7 Monate auf der Feinhefe, teilweise biologischer Säureabbau

ESSENSBEGLEITUNG

Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, helles Fleisch, Risotto

ERZIEHUNGSSYSTEM

Guyot

TRINKTEMPERATUR

8° - 10°C