

KÖSSLER



CHARDONNAY

ALTO ADIGE DOC

DESCRIZIONE

Questa varietà si distingue per il suo aroma fine e complesso, con eleganti note di frutta matura e sfumature di frutti esotici. Le vigne situate in collina, dove le giornate calde si alternano a notti più fresche, offrono le condizioni ideali per donare al vino freschezza, equilibrio e un corpo armonioso.

TERROIR

Terreni profondi di natura calcarea con depositi di sedimenti (250-400m s.l.m.)

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

VINIFICAZIONE

Lenta fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio

INVECCHIAMENTO OTTIMALE

Fino a 5 anni

CONSIGLI D'ABBINAMENTO

Come aperitivo, con primi piatti e pietanze a base di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12°C