



BEYOND THE CLOUDS

Annata: 2017

Vitigno: Il meglio delle nostre uve bianche con prevalenza di Chardonnay.

Vinificazione:

Lo Chardonnay fa da padrone in questo uvaggio. La data della raccolta delle diverse uve provenienti dai nostri due "single vineyards", la cui percentuale può variare leggermente da anno in anno, viene determinata dalla maturazione ottimale dello Chardonnay. Essendo un uvaggio, la raccolta e la lavorazione di tutte le uve avviene insieme e nello stesso giorno. Dopo la fermentazione si esegue settimanalmente una "battonage" per 3 mesi. Il vino matura nelle barrique francesi per ca. 10 mesi e segue un ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Degustazione:

Dall'intenso giallo brillante la cuvée „Beyond the Clouds” si rivela in tutta la sua complessità già al naso, dove spazia dalle complesse sfumature aromatiche di frutta esotica come l'ananas, alle note floreali di petali di rosa, fino ai sentori di note tostate. Complesso e raffinato, colpisce al palato con la sua struttura corposa, la cremosa morbidezza e la fresca sapidità, accompagnata nel lungo e persistente finale da eleganti e tenui sentori barricati.

Denominazione: Bianco Alto Adige DOC **Zucchero residuo:** 2,0 g/L

Cont. alcolico: 13,50 % Vol

Invecchiamento: 15-18 anni

Acidità totale: 6,2 g/L

Bottiglie da: 0,75 / 1,5 / 3 / 5 l