



Chardonnay 2025

Alto Adige DOC



VITIGNO
100% Chardonnay

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate in maniera soffice ed il mosto subisce la chiarifica statica. Successivamente viene fermentato in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 20°C. Il vino poi affina per alcuni mesi sui propri lieviti in contenitori inox.

DEGUSTAZIONE

Lo Chardonnay incanta con il suo colore giallo brillante e con il suo fruttato bouquet dalle note esotiche di Ananas, mela matura e delicati aromi floreali. Al palato regala eleganza ed un'interessante persistenza.

TERROIR

Vigneti collinari esposti a sud-est su terreni calcarei. Una sinergia di uve provenienti da terreni di media altezza fino ai 600m s.l.m. situati nella parte meridionale dell'Alto Adige. Raccolta fatta interamente a mano.



lightweight 395 g

VENDEMMIA 2025

La vendemmia 2025 è iniziata piuttosto precocemente, il 27 agosto, e si è conclusa dopo circa un mese, configurandosi così come una vendemmia breve e compatta per l'Alto Adige. Dopo una fioritura relativamente anticipata, a un giugno caldo e secco sono seguite giornate di luglio sensibilmente più fresche, che hanno svolto un ruolo determinante nel preservare la freschezza e l'acidità delle uve. Il mese di agosto ha offerto condizioni ideali per la maturazione e, nonostante un settembre caratterizzato da alternanza di sole e qualche precipitazione, le uve sono giunte in cantina in condizioni sanitarie eccellenti e con un equilibrio ottimale. Guardiamo a questa annata con ottimismo e fiducia, certi dell'ottima qualità che saprà esprimere.

CONSIGLI DI ABBINAMENTO

Ottimo come aperitivo, un perfetto accompagnatore a piatti mediterranei, a primi piatti di pasta con pesce e verdure e a pesci d'acqua dolce (trote, luccio, salmone, persico).

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 0,8 g/L

Cont. alcolico: 13,0 % Vol.

Invecchiamento: 3-5 anni

Acidità totale: 5,8 g/L

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano