

CHARDONNAY DOC
ALTO ADIGE 2024

Marie Sophie

Le viti da cui viene prodotto questo Chardonnay crescono a 520-550 metri sul livello del mare, nelle colline sopra Merano. La pendice leggermente esposta a sud-ovest fa in modo che le viti ricevano molto sole. Il suolo, leggero e permeabile, si caratterizza per la presenza di porfido e granito ricchi di minerali.



Vitigno: 100% Chardonnay



Resa: 65 hl/ha



Maturità: 3-6 anni



Alcool: 13,5 % Vol.



Temperatura di servizio: ca. 12°C



Affinamento: vasche d'acciaio /30% legno



Consigliato con: Vitello, zuppe di crema, pollame, trota marrone con ripieno alpino-mediterraneo



Acidità: 5,6g/l
Zucchero residuo: 0,6 g/l

NOTA DI DEGUSTAZIONE

Un Chardonnay intenso dal sentore di frutta tropicale matura. Chiaro, leggera cremosità, equilibrato, buona lunghezza. Pieno e robusto, con un'acidità molto armonica, al palato è morbido, vellutato, caldo e persistente.

VINIFICAZIONE

L'uva viene pressata e in seguito lasciata fermentare in acciaio alla temperatura di 20 °C. Lo Chardonnay non fa la fermentazione malolattica, conservando così la sua freschezza. Inoltre, circa il 30% è maturato in legno usato. L'affinamento sui lieviti dura 7 mesi.