



CHARDONNAY RISERVA DOC
ALTO ADIGE 2023

Seppelaia

La punta di diamante del nostro vigneto. Il nome è una piccola provocazione: un'interazione del nome del proprietario e preso in prestito dai grandi nomi dei Supertuscans.

Questo Chardonnay, rigorosamente limitato, prospera su un pendio terrazzato che degrada a sud-ovest. Attraverso il leggero terreno di porfido e granito, qui crescono piccoli grappoli d'uva ricci, che prosperano in ombra parziale fino a completa maturazione. Durante la vendemmia le uve vengono di nuovo rigorosamente selezionate.



Vitigni: 100% Chardonnay



Resa: 45 hl/ha



Maturità: 6+ anni



Alcool: 14 % Vol.



Temperatura di servizio: ca. 12°C



Affinamento: legno piccolo



Consigliato con: capesante gratinate, tartufi, vitello tonato, formaggio di capra, tataro di vitello



Acidità: 5,7 g/l
Zucchero residuo: 0,6g/l

NOTA DI DEGUSTAZIONE

Giallo dorato brillante con un nucleo brillante. Il suo fine bouquet speziato è multistrato e invitante. Al palato convince un bel gioco tra note fruttate-speziate, seguito da un'elegante cremosità. Il finale è pungente al palato, armonioso e persistente.

VINIFICAZIONE

L'uva piccola viene messa intera nella pressa e pressata delicatamente per diverse ore. La fermentazione avviene al 100% in botti di legno con una capacità di 500l. Dopo la fermentazione, il vino giovane subisce la fermentazione malolattica. Dopo un anno di stoccaggio in botti di legno, le botti vengono assemblate e conservate in serbatoi di acciaio per altri 10 mesi prima dell'imbottigliamento. Solo dopo almeno due anni il vino viene messo in vendita.