



## CHARDONNAY 2024

ALTO ADIGE

**Vitigno:** Chardonnay

**Sito:** Caldaro – Barleit 380 m s.l.m

**Resa:** ridotta 80 quintali/ettaro

**Gradazione alcolica:** 14,0 % vol.

**Acidità:** 6,0 g/l

**Residuo zuccherino:** 2 g/l

**Descrizione:** La posizione è caratterizzata dal sole del primo mattino e dalle montagne della Mendola a ovest. Questo garantisce un tramonto anticipato e lo sviluppo di fresche correnti d'aria. Le uve vengono vinificate per il 60% in botti di acciaio e per il 40% in botti di rovere nuove. Il vino giovane rimane fino a febbraio sui lieviti, che vengono mantenute in sospensione con una leggera agitazione per conferire al vino una maggiore complessità. L'eccellente posizione e lo speciale processo di vinificazione danno vita a uno Chardonnay fresco, fruttato ed elegante, con note leggermente esotiche.

**Abbinamento:** Come aperitivo, con antipasti, piatti di pesce, cozze e pollame.

**Temperatura di servizio:** 10° - 13°C